AG-31+32D-EU COVER 09/11/2005 09:11 Page A

MC2660E / MC2661E

Microwave oven
Mikrowellengerät
Four à micro-ondes
Magnetronoven

Operating instructions UK
Gebrauchsanweisung D
Notice d'utilisation F
Gebruiksaanwijzing NL
Instrucciones de Manejo E

PERFEKT IN FORM UND FUNKTION

AEG
Electrolux

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Dear Customer,

Thank you for buying an AEG-Electrolux microwave oven and putting your trust in the AEG-Electrolux brand name.

Before using your AEG-Electrolux microwave oven for the first time, please read the instruction book thoroughly. This will enable you to take advantage of all the features that the appliance offers. It will also ensure trouble-free operation and minimize unnecessary service calls.

Important information concerning your safety or the operation of your appliance is noted by this symbol and/or mentions words such as «**Warning**», «**Take care**». Be sure to follow all instructions carefully.

Throughout the manual, this symbol guides you step by step when operating the appliance.

This symbol indicates further information concerning the use of the appliance.

The clover indicates energy-saving tips and hints for environmentally friendly use of your appliance.

In the event of malfunctioning, please follow the instructions given in the section «What to do if...»

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

UK

Contents

Important safety instructions .....2 - 3
Oven & accessories 4
Control panel 5
Before operation 6
Setting the clock 6
What are microwaves? 7
Suitable ovenware .....7 - 8
Tips & advice .....8 -12
Microwave power levels 13
Microwave cooking 14
Other convenient functions .....15 - 16
Auto cook, cook from frozen & auto defrost operation .....17 - 18
Auto cook, cook from frozen & auto defrost charts .....19 - 22
Recipes for auto cook .....22 - 23
Cooking charts .....24 - 25
Recipes .....25 - 29
Care & cleaning 30
What to do if... 30
Service & spare parts 31
Guarantee conditions 31
Specifications 32
Important information 32
Installation .....33 - 34

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

⚠ Important safety instructions

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS: READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

To avoid the danger of fire.

The microwave oven should not be left unattended during operation. Power levels that are too high, or cooking times that are too long, may overheat foods resulting in a fire.

The electrical outlet must be readily accessible so that the unit can be unplugged easily in an emergency.
The AC power supply must be 230 V, 50 Hz, with a minimum 10 A distribution line fuse, or a minimum 10 A distribution circuit breaker.
It is recommended that a separate circuit serving only this appliance be provided.
Do not store or use the oven outdoors.

If food being heated begins to smoke, DO NOT OPEN THE DOOR. Turn off and unplug the oven and wait until the food has stopped smoking. Opening the door while food is smoking may cause a fire.

Only use microwave-safe containers and utensils. See Page 7 - 8.

Do not leave the oven unattended when using disposable plastic, paper or other combustible food containers.

Clean the waveguide cover, the oven cavity, the turntable and turntable support after use. These must be dry and free from grease. Built-up grease may overheat and begin to smoke or catch fire.

Do not place flammable materials near the oven or ventilation openings. Do not block the ventilation openings.
Remove all metallic seals, wire twists, etc., from food and food packages. Arcing on metallic surfaces may cause a fire.
Do not use the microwave oven to heat oil for deep frying. The temperature cannot be controlled and the oil may catch fire.
To make popcorn, only use special microwave popcorn makers.
Do not store food or any other items inside the oven.
Check the settings after you start the oven to ensure the oven is operating as desired.
See the corresponding hints in operation manual.

To avoid the possibility of injury

WARNING:

Do not operate the oven if it is damaged or malfunctioning. Check the following before use:

a) The door; make sure the door closes properly and ensure it is not misaligned or warped.
b) The hinges and safety door latches; check to make sure they are not broken or loose.
c) The door seals and sealing surfaces; ensure that they have not been damaged.
d) Inside the oven cavity or on the door; make sure there are no dents.
e) The power supply cord and plug; ensure that they are not damaged.

Never adjust , repair or modify the oven yourself. It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation which involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

Do not operate the oven with the door open or alter the door safety latches in any way.
Do not operate the oven if there is an object between the door seals and sealing surfaces.

Do not allow grease or dirt to build up on the door seals and adjacent parts. Follow the instructions for "Care and Cleaning" on page 30. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to a deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

Individuals with PACEMAKERS should check with their doctor or the manufacturer of the pacemaker for precautions regarding microwave ovens.

To avoid the possibility of electric shock

Under no circumstances should you remove the outer cabinet.
Never spill or insert any objects into the door lock openings or ventilation openings. In the event of a spill, turn off and unplug the oven immediately and call an authorised AEG-Electrolux service agent.
Do not immerse the power supply cord or plug in water or any other liquid.
Do not allow the power supply cord to run over any hot or sharp surfaces, such as the hot air vent area at the top rear of the oven.
Do not attempt to replace the oven lamp yourself or allow anyone who is not authorised by an AEG-Electrolux service agent to do so. If the oven lamp fails, please consult your dealer or an authorised AEG-Electrolux service agent.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Important safety instructions

If the power supply cord of this appliance is damaged, it must be replaced with a special cord. The exchange must be made by an authorised AEG-Electrolux service agent.

To avoid the possibility of explosion and sudden boiling:

WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

Never use sealed containers. Remove seals and lids before use. Sealed containers can explode due to a build up of pressure even after the oven has been turned off.

Take care when microwaving liquids. Use a wide-mouthed container to allow bubbles to escape.

Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care has to be taken when handling the container.

To prevent sudden eruption of boiling liquid and possible scalding:

1. Stir liquid prior to heating/reheating.
2. It is advisable to insert a glass rod or similar utensil into the liquid whilst reheating.
3. Let liquid stand for at least 20 seconds in the oven at the end of cooking time to prevent delayed eruptive boiling.

Do not cook eggs in their shells, and whole hard boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode even after microwave cooking has ended. To cook or reheat eggs which have not been scrambled or mixed, pierce the yolks and the whites, or the eggs may explode. Shell and slice hard boiled eggs before reheating them in the microwave oven.

Pierce the skin of such foods as potatoes, sausages and fruit before cooking, or they may explode.

To avoid the possibility of burns

Use pot holders or oven gloves when removing food from the oven to prevent burns.

Always open containers, popcorn makers, oven cooking bags, etc., away from the face and hands to avoid steam burns.

To avoid burns, always test food temperature and stir before serving and pay special attention to the temperature of food and drink given to babies, children or the elderly.

Temperature of the container is not a true indication of the temperature of the food or drink; always check the food temperature.

Always stand back from the oven door when opening it to avoid burns from escaping steam and heat.

Slice stuffed baked foods after heating to release steam and avoid burns.

Keep children away from the door to prevent them burning themselves.

To avoid misuse by children

Warning: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

Do not lean or swing on the oven door. Do not play with the oven or use it as a toy.

Children should be taught all important safety instructions: use of pot holders, careful removal of food coverings; paying special attention to packaging (e.g. self-heating materials) designed to make food crisp, as they may be extra hot.

Other warnings

Never modify the oven in any way.

This oven is for home food preparation only and may only be used for cooking food. It is not suitable for commercial or laboratory use.

To promote trouble-free use of your oven and avoid damage.

Never operate the oven when it is empty.

When using a browning dish or self-heating material, always place a heat-resistant insulator such as a porcelain plate under it to prevent damage to the turntable and turntable support due to heat stress. The preheating time specified in the dishes instructions must not be exceeded.

Do not use metal utensils, which reflect microwaves and may cause electrical arcing. Do not put cans in the oven.

Only use the turntable and the turntable support designed for this oven. Do not operate the oven without the turntable.

To prevent the turntable from breaking:

(a) Before cleaning the turntable with water, leave the turntable to cool.

(b) Do not put hot foods or hot utensils on a cold turntable.

(c) Do not put cold foods or cold utensils on a hot turntable.

Do not place anything on the outer cabinet during operation.

NOTE:

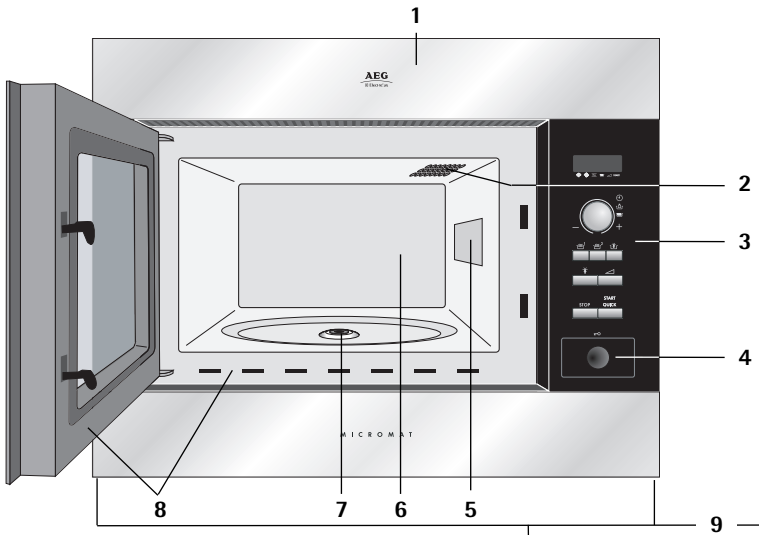
If you are unsure how to connect your oven, please consult an authorised, qualified electrician.

Neither the manufacturer nor the dealer can accept any liability for damage to the oven or personal injury resulting from failure to observe the correct electrical connection procedure.

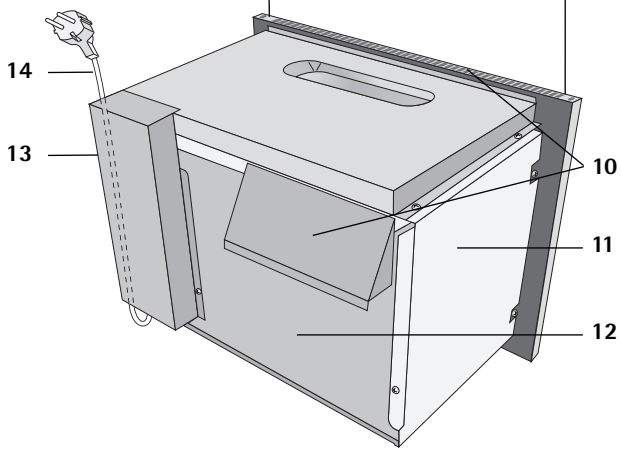
Water vapour or drops may occasionally form on the oven walls or around the door seals and sealing surfaces. This is a normal occurrence and is not an indication of microwave leakage or a malfunction.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Oven & accessories



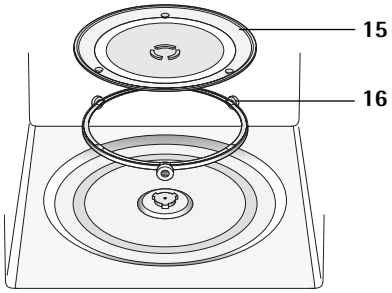
1. Front trim
2. Oven lamp
3. Control panel
4. Door opening button
5. Waveguide cover
6. Oven cavity
7. Seal packing
8. Door seals and sealing surfaces
9. Fixing points (4 points)
10. Ventilation openings
11. Outer cover
12. Rear cabinet
13. Power supply cord support clip
14. Power supply cord



ACCESSORIES:
Check to make sure the following accessories are provided:
(**15**) Turntable (**16**) Turntable support
(**17**) 4 fixing screws (not shown).

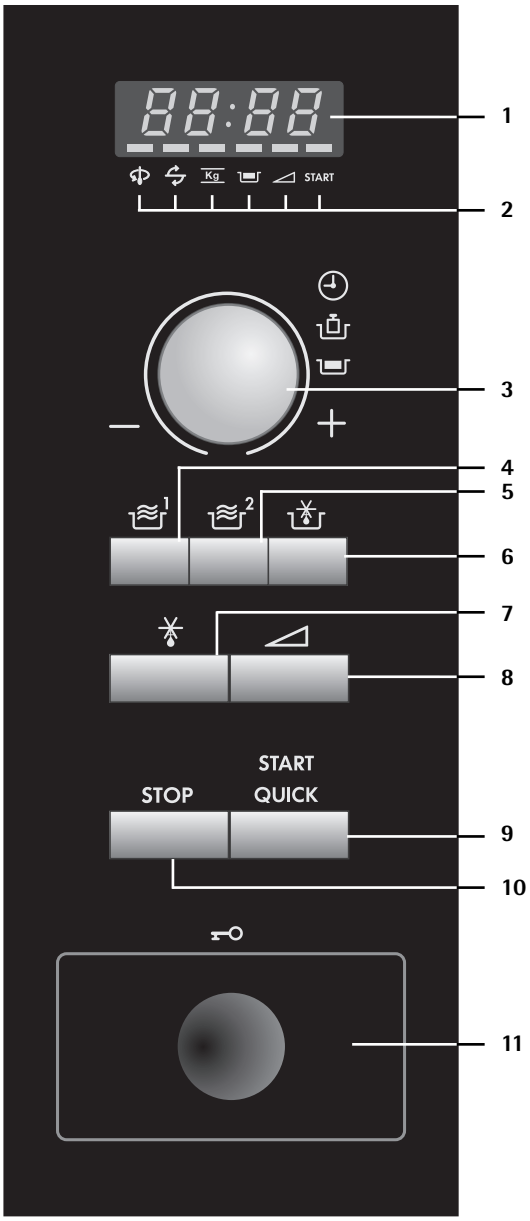
- Place the turntable support in the seal packing on the floor of the cavity.
- Then place the turntable on the turntable support.
- To avoid turntable damage, ensure dishes or containers are lifted clear of the turntable rim when removing them from the oven.

NOTE: When you order accessories, please mention two items: part name and model name to your dealer or an authorised AEG-Electrolux service agent.



Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Control panel



1 Digital Display

2 Indicators

The appropriate indicator will flash or light up, just above each symbol according to the instruction. When an indicator is flashing, press the appropriate button (having the same symbol) or carry out the necessary operation.

- Stir
- Turn over
- Kg Weight
- Portion
- Microwave power level
- START Cooking in progress

3 TIMER/WEIGHT/PORTION knob

4 AUTO COOK 1 button
Press to select one of the 2 automatic programmes.

5 AUTO COOK 2 button
Press to select one of the 2 automatic programmes.

6 COOK FROM FROZEN button
Press to select one of the 3 automatic programmes.

7 AUTO DEFROST button
Press to select one of the 5 automatic programmes.

8 MICROWAVE POWER LEVEL button

9 START/QUICK button

10 STOP button

11 DOOR OPENING button

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

☞ Before operation

Plug in the oven.

1. The oven display will flash:

2. Touch the **STOP** button the display will show:

To set the clock, see below.

Using the Stop button

Use the **STOP** button to:

1. Erase a mistake during programming.
2. Stop the oven temporarily during cooking.
3. Cancel a programme during cooking, touch twice.

☞ Setting the clock

There are two setting modes: 12 hour clock and 24 hour clock.

1. To set the 12 hour clock, hold the **MICROWAVE POWER LEVEL** button down for 3 seconds. 12H will appear in the display.
2. To set the 24 hour clock, press the **MICROWAVE POWER LEVEL** button once more after Step 1, in the example below 24H will appear in the display.

x1 and hold for 3 secs.

To set the clock, follow the example below.

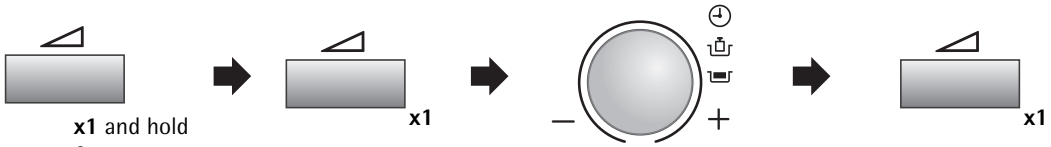
Example: To set the 24 hour clock to 23:35

1. Choose the clock function. (12 hour clock)

Choose the 24 hour clock.

2. Set the hours. Rotate the **TIMER/WEIGHT/PORTION** knob until the correct hour is displayed (23).

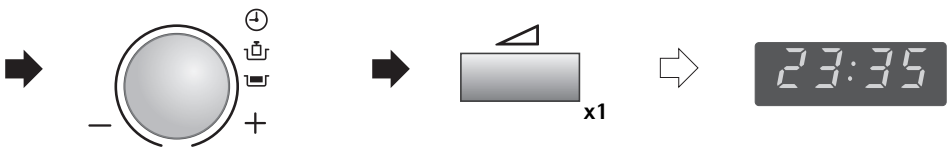
3. Press the **MICROWAVE POWER LEVEL** button to change from hours to minutes.



4. Set the minutes. Rotate the **TIMER/WEIGHT/PORTION** knob until the correct minute is displayed. (35).

5. Press the **MICROWAVE POWER LEVEL** button to start the clock.

Check the display.



NOTE:

1. You can rotate the **TIMER/WEIGHT/PORTION** knob clockwise or counter-clockwise.
2. Press the **STOP** button if you make a mistake during programming.
3. If the electrical power supply to your microwave oven is interrupted, the display will intermittently show 88:88 after the power is reinstated. If this occurs during cooking, the programme will be erased. The time of day will also be erased.
4. When you want to reset the time of day, follow the above example again.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

What are microwaves?

What are microwaves?

Like radio and television waves, microwaves are electromagnetic waves.
Microwaves are produced by a magnetron inside the microwave oven, and these vibrate the molecules of water present in the food. The friction this causes produces heat, which ensures that the food is defrosted, heated, or cooked through.
The secret of the reduced cooking times is the fact that the microwaves penetrate the food from every direction. Energy is used to the full. In comparison, the energy from a conventional hob passes from the burner through the pan and so to the food. This method wastes a great deal of energy.

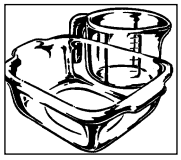
The characteristics of microwaves.

Microwaves penetrate all non-metal objects made of glass, china, earthenware, plastic, wood or paper. This is why the microwaves never make these materials hot. Dishes become hot only because the food inside them is hot.
The food absorbs the microwaves and is heated.
Microwaves cannot pass through objects made of metal and so they are deflected. For this reason metal objects are not normally suitable for microwave cookery. There are exceptions where you can actually make use of the fact that the microwaves cannot pass through metal. If you cover food with aluminium foil at specific points while it is defrosting or cooking, you can prevent those parts from getting too warm, too hot, or overcooked. Please check out the advice given in the guide.

Suitable ovenware

Glass and ceramic glass

Heat-resistant glass utensils are very suitable. The



cooking process can be observed from all sides. They must not, however, contain any metal (e.g. lead crystal), nor have a metallic overlay (e.g. gold edge, cobalt blue finish).

Ceramics

Generally very suitable. Ceramics must be glazed, since with unglazed ceramics moisture can get into the ceramic. Moisture causes the material to heat up and may make it shatter. If you are not certain whether your utensil is suitable for the microwave, carry out the utensil suitability test.

Porcelain

Very suitable. Ensure that the porcelain does not have a gold or silver overlay and that it does not contain any metal.

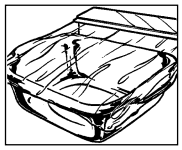
Plastic & paper utensils

Heat resistant plastic utensils which are suitable for use in the microwave can be used to thaw, heat and cook food. Follow the manufacturers recommendations.
Heat-resistant paper made for use in a microwave oven is also suitable. Follow the manufacturers recommendations.

Kitchen paper

can be used to absorb any moisture which occurs in short heating methods, e.g. of bread or products in bread crumbs. Insert the paper between the food and the revolving plate. The surface of the food will stay crispy and dry. Covering greasy food with kitchen paper will catch splashes.

Microwave cling film



This, or heat-resistant film, is very suitable for covering or wrapping. Please follow the manufacturer's recommendations.

Roasting bags

Can be used in a microwave oven. Metal clips are not suitable for fastening them since the roasting bag foil might melt. Fasten the roasting bag with string and pierce it several times with a fork. Non heat-resistant food wraps are not recommended for use in a microwave oven.

Browning dish

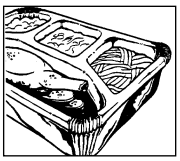
A special microwave dish made from ceramic glass with a metal alloy base, which allows food to be browned. When using the browning dish a suitable insulator, e.g. a porcelain plate, must be placed between the turntable and the browning dish. Be careful to adhere exactly to the pre-heating time given in the manufacturer's instructions. Excessive pre-heating can damage the turntable and the turntable stand or can trigger the safety-device which will switch off the oven.

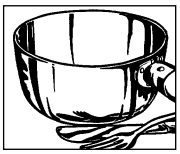
Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Suitable ovenware

Metal

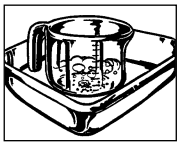
Generally speaking, metal should not be used, since microwaves do not pass through metal and therefore cannot reach the food. There are, however, exceptions: small strips of aluminium foil may be used to cover certain parts of the food, so that these do not thaw too quickly or begin to cook (e.g. chicken wings). Small metal skewers and aluminium containers (e.g. of ready- cooked meals) can be used. They must, however, be small in relation to the food, e.g. aluminium containers must be at least 2/3 to 3/4 filled with food. It is recommended that you transfer the food into a dish suitable for use in the microwave.





When using aluminium containers or other metal utensils there must be a gap of approx. 2 cms between them and the walls of the cooking area, otherwise the walls could be damaged by possible arcing.
No utensil should have a metal overlay metal parts such as screws, bands or handles.

UTENSIL SUITABILITY TEST



If you are not sure whether your utensil is suitable for use in your microwave oven, carry out the following test: Place the utensil into the oven. Place a glass container filled with 150 ml of water on or next to the utensil. Switch on the oven at 900 W power for 1 to 2 minutes. If the utensil stays cool or just warm to the touch, it is suitable. Do not use this test on a plastic utensil. It could melt.

Tips & advice

Before you start...

To make it as easy as possible to use the microwave oven, we have put together a few hints and tips for you. Only switch on the oven when the food is already inside.

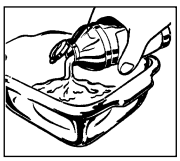
Setting the cooking time

Defrosting, re-heating and cooking times are generally much shorter than in a conventional oven or hob. So you will need to consult this book for the recommended cooking times. It is better to set shorter rather than longer cooking times. Always test the food after the cooking time has elapsed. It is better to then continue cooking it for a little longer, than to have overcooked food.

Starting temperature

Defrosting, re-heating and cooking times depend on the temperature of the food when you start. For example, deep-frozen and refrigerated food will need longer than food that is at room temperature.
Standard storage temperatures of food are assumed for re-heating and cooking times (refrigerator temperature of 5° C, room temperature of approximately 20° C). For defrosting food a starting temperature of approximately -18° C is assumed.
Cook **popcorn** only in special microwave safe containers. Refer exactly to the manufacturer's instructions. Do not use a normal paper or glass container.

Do not cook **eggs** in their unbroken shells. Pressure builds up inside the shell and this may result in the egg exploding. Prick the yolk before you cook it.



Do not heat **oil or fat** for deep-frying inside the microwave oven. It is impossible to control the temperature of the oil and it may suddenly splash out of the pan.
Do not heat **sealed containers** such as jars or tins. The pressure inside the container could cause the container to explode. (The exception is when you are making preserves).

All indicated cooking times...

are guidelines only. Cooking times may vary depending on starting temperature, the weight and composition (water, fat content, etc) of the food.

Salt, herbs and spices

Food cooked in the microwave oven retains its taste better than with conventional cooking methods. Use salt sparingly and as a rule only add salt after the food has cooked. Salt binds liquids and dries out the surface of food. Herbs and spices can be used as normal.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Tips & advice

Testing the food

You can test whether food is cooked in the same way as conventional cookery.

- Using a food thermometer. After cooking or re-heating all foods have a certain internal temperature. You can use a food thermometer to test whether the food is hot enough, or 'done'.
- Using a fork. Test fish with a fork. If the flesh is not transparent and comes off the bone easily, it is done. If it is overcooked, it will be brittle and dry.
- Wooden skewer. Test cakes and bread by sticking in a wooden skewer. If the skewer comes out clean and dry, the food is ready.

Working out cooking times using the food thermometer

After it has cooked, every drink or item of food has a certain internal temperature. When it is reached the cooking can be stopped, and the result will be good. You can test the internal temperature with a food thermometer. The temperature chart below gives most of the important temperatures.

CHART: USING A FOOD THERMOMETER TO DEFINE COOKING TIMES

Drink/food items	Internal temperature at the end of cooking time	Internal temperature after 10-15 mins standing time
Heating drinks (coffee, water, tea, etc)	65-75^{o} C	
Heating milk	60-65^{o} C	
Heating soup	75-80^{o} C	
Heating stews	75-80^{o} C	
Poultry	80-85^{o} C	85-90^{o} C
Lamb		
Rare	70^{o} C	70-75^{o} C
Well roasted	75-80^{o} C	80-85^{o} C
Roast beef		
Rare	50-55^{o} C	55-60^{o} C
Medium done	60-65^{o} C	65-70^{o} C
Well done	75-80^{o} C	80-85^{o} C
Pork, veal	80-85^{o} C	80-85^{o} C

Adding water

Vegetables and other foods containing a lot of water can be cooked in their own juices or by adding just a small amount of water. This will retain many vitamins and minerals in the food.

Food with skin or peel

Pierce foods such as sausages, chickens, chicken legs, potatoes in their skins, tomatoes, egg yolk, etc with a wooden skewer. This allows the steam to escape and the food won't explode.

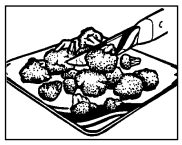
Fatty foods

Food 'marbled' with fat or with layers of fat cook faster than lean meat. You should therefore cover these parts with some aluminium foil, and place the food fatty side downward.

Blanching vegetables

Before they are frozen vegetables should be blanched. This is the best way of retaining the quality and flavour.
How to blanch vegetables:
Wash and chop the vegetable, place 250g of the vegetable in a bowl with 275ml of water, cover and heat for 3-5 minutes.
Plunge into cold water immediately after the blanching process to prevent further cooking, and then allow it to drain. Pack and freeze the vegetable in airtight containers.

Preserving fruit & vegetables



Preserving fruit and vegetables using the microwave is a quick and easy process. You can buy preserving jars, seals and preserving jar clamps specially designed for microwave use. Precise instructions are provided by the manufacturers of these items.

Samll & large quantities

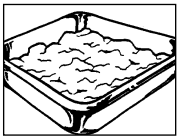
Microwave cooking times depend directly upon the amount of food you want to defrost, re-heat or cook, i.e. small portions cook faster than big ones.
The rule of thumb is:
TWICE AS MUCH = ALMOST TWICE AS LONG
HALF AS MUCH = HALF AS LONG

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Tips & advice

Tall containers, flat dishes

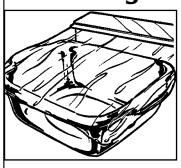
Both types of container have the same capacity but cooking times are longer for tall containers than for flat ones. Therefore it is preferable to use dishes that are as flat as possible, with the largest possible flat surface. Only use tall containers for foods that are likely to boil over, e.g. noodles, rice, milk etc.



Round & oval dishes

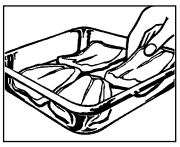
Food cooks more evenly in round and oval dishes than in rectangular ones, because the microwave energy concentrates into the corners of rectangular dishes and the food there may get overcooked.

Covering the food



By covering the food as it cooks moisture is retained and cooking time is reduced. Use a lid, microwave film, or cover. Do not cover food that should have a crispy surface, such as roast meat or chicken. As a rule if you would cover it in a conventional oven, cover it in the microwave. If you would cook it in a conventional oven without a cover, you can cook it without a cover in the microwave.

Irregular shaped food



Place the thicker, more compacted end of the food pointing towards the outside. Place vegetables (such as broccoli) with the stalks pointing outward.

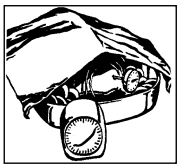
Stirring

You need to stir the food because the microwaves heat the outer areas first. Stirring the food balances the temperature and the food heats evenly.

Arranging

Arrange individual portions (pudding moulds, cups or baked potatoes) in a circle on the turntable. Leave space between the portions for the microwave energy to penetrate from all sides.

Turning



Turn medium sized portions, such as burgers and steaks, once during cooking, to reduce cooking time. Large items such as roasts and chickens must be turned because they receive more microwave energy on the uppermost side and could dry out if not turned.

Standing time

One of the most important rules of microwave cooking is standing time. Almost all foods that are defrosted, heated or cooked in a microwave oven require standing time. This may be fairly short or quite long. During this time the temperature is balanced and the liquids inside the food are evenly distributed.

Browning agents

After more than 15 minutes cooking time food acquires a brownness, although this is not comparable to the deep brownness and crispness obtained through conventional cooking. In order to obtain an appetising brown colour you can use browning agents. For the most part they simultaneously act as seasoning agents. In the following table you will find some suggestions for substances you can use as browning agents and some of the uses to which you might put them.

BROWNING AGENT	DISH	METHOD
Melted butter and dried paprika	Poultry	Coat the poultry with the butter/paprika mixture
Dried paprika	Oven baked dishes - Cheese toasties	Dust with paprika
Soya sauce	Meat and poultry	Coat with the sauce
Barbecue and Worcestershire sauce, Gravy	Roasts, Rissoles, Small roasted items	Coat with the sauce
Rendered down bacon fat or dried onions	Oven baked dishes, toasted items, soups, stews	Sprinkle pieces of bacon or dried onions on top
Cocoa, chocolate flakes, brown icing, honey and marmalade	Cakes and desserts	Sprinkle pieces on top of cakes & desserts or use to glaze

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Heating

- Ready-prepared meals in aluminium containers should be removed from the aluminium container and heated on a plate or in a dish.
- Remove the lids from firmly closed containers.
- Food should be covered with microwave cling film, a plate or cover (obtainable from stores), so that the surface does not dry out. Drinks need not be covered.
- When boiling liquids such as water, coffee, tea or milk, place a glass stirrer in the container.
- If possible, stir large quantities from time to time, to ensure that the temperature is evenly distributed.
- The times are for food at a room temperature of 20° C. The heating time for food stored in a refrigerator should be increased slightly.
- After heating allow the food to stand for 1-2 minutes, so that the temperature inside the food can be evenly distributed (standing time).
- The times given are guidelines which can be varied according to the initial temperature, weight, water content, fat content or the result which you want to achieve.

Defrosting

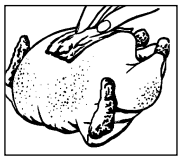
Your microwave is ideal for defrosting. Thawing times are usually considerably shorter than in traditional methods. Here are a few tips. Take the frozen item out of its packaging and place on a plate for defrosting.

Boxes & containers

Boxes and containers suitable for microwaves are particularly good for defrosting and heating food, since they can withstand temperatures in a deep freeze (down to approx. -40° C) as well as being heat resistant (up to approx. 220° C). You can therefore use the same container to freeze, defrost, heat and even cook the food, without having to transfer it.

Covering

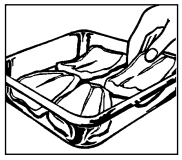
Cover thin parts with small strips of aluminium foil



before defrosting. Thawed or warm parts should likewise be covered with aluminium strips during defrosting. This stops the thin parts becoming too hot while thicker parts are still frozen.

Correct setting

It is better to choose a setting which is too low rather than one which is too high. By doing so you will ensure that the food defrosts evenly. If the microwave setting is too high, the surface of the food will already have begun to cook while the inside is still frozen.



Turning/stirring

Almost all foods have to be turned or stirred from time to time. As early as possible, separate parts which are stuck together and re-arrange them.

Small amounts

Thaw more quickly and evenly than large ones. We recommend that you defrost portions which are as small as possible. By doing so you will be able to prepare whole menus quickly and easily.

Foods requiring careful handling

Foods such as gateaux, cream, cheese and bread should only be partially defrosted and then left to defrost completely at room temperature. By doing so you will avoid the outer areas becoming too hot whilst the inside is still frozen.

Standing time

This is particularly important after defrosting food, as the defrosting process continues during this period. In the defrosting table you will find the standing times for various foods. Thick, dense foods require a longer standing time than thinner foods or foods of a porous nature. If the food has not defrosted sufficiently, you may continue defrosting it in the microwave or lengthen the standing time accordingly. At the end of the standing time you should process the food as soon as possible and not re-freeze it.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Cooking fresh vegetables

- When buying vegetables, try to ensure that, as far as possible, they are of similar size. This is particularly important when you want to cook the vegetables whole (e.g. boiled potatoes).
- Wash the vegetables before preparing them, clean them and only then weigh the required quantity for the recipe and chop them up.
- Season them as you would normally, but as a rule only add salt after cooking.
- Add about 5 tbsps of water for 500 g of vegetables. Vegetables which are high in fibre require a little more water. You will find information in the table (see page 25).
- Vegetables are usually cooked in a dish with a lid. Those with a high moisture content, e.g. onions or boiled potatoes, can be cooked in microwave cling film without adding water.
- After half the cooking time has elapsed vegetables should be stirred or turned over.
- After cooking allow the vegetables to stand for approx. 2 minutes, so that the temperature disperses evenly (standing time).
- The cooking times given are guidelines and depend upon the weight, initial temperature and condition of the type of vegetables in question. The fresher the vegetables, the shorter the cooking time.

Cooking meat, fish & poultry

- When buying food items, try to ensure that, as far as possible, they are of similar size. This will ensure that they are cooked properly.
- Before preparation wash meat, fish and poultry thoroughly under cold running water and pat them dry with kitchen paper. Then continue as normal.
- Beef should be well hung and have little gristle.
- Even though the pieces may be of a similar size, cooking results may vary. This is due, amongst other things, to the kind of food, variations in the fat and moisture content as well as the temperature before cooking.
- After the food has been cooking for 15 minutes it acquires a natural brownness, which may be enhanced by the use of a browning agent. If, in addition, you would like the surface to be crisp you should either use the browning dish or sear the food on your cooker and finish cooking it in your microwave. By doing this you will simultaneously obtain a brown base for making a sauce.
- Turn large pieces of meat, fish or poultry half way through the cooking time, so that they are cooked evenly from all sides.
- After cooking, cover roasts with aluminium foil and allow them to stand for approx. 10 minutes (standing time). During this period the roast carries on cooking and the liquid is evenly distributed, so that when it is carved a minimum amount of juice is lost.

Cooking & defrosting

Deep-frozen dishes can be defrosted and cooked at the same time in one process in your microwave. You will find some examples in the table. Do take note, however, of the general advice given on "heating" and "defrosting" food.

Please refer to the manufacturer's instructions on the packaging when preparing deep-frozen dishes. These usually contain precise cooking times and offer advice on preparation.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Microwave power levels

Your oven has 5 power levels. To choose the power level for cooking, follow the advice given in the recipe section. Generally the following recommendations apply:

900 W used for fast cooking or reheating e.g. soup, casseroles, canned food, hot beverages, vegetables, fish, etc.

630 W used for longer cooking of dense foods such as roast joints, meat loaf and plated meals, also for sensitive dishes such as cheese sauce and sponge cakes. At this reduced setting, the sauce will not boil over and food will cook evenly without over cooking at the sides.

450 W for dense foods which require a long cooking time when cooked conventionally, eg. beef dishes, it is advisable to use this power setting to ensure the meat will be tender.

270 W (Defrost setting) to defrost, select this power setting, to ensure that the dish defrosts evenly. This setting is also ideal for simmering rice, pasta, dumplings and cooking egg custard.

90 W For gentle defrosting, eg. cream gateaux or pastry.

W = WATT

To set the microwave power level :

1. Rotate the **TIMER/WEIGHT/PORTION** knob clockwise or counter-clockwise to select cooking time.
2. Press the **MICROWAVE POWER LEVEL** button until the desired power level appears on the display. (If the **MICROWAVE POWER LEVEL** button is touched once, will be displayed. If you miss your desire level, continue pressing the **MICROWAVE POWER LEVEL** button until you reach the level again).
3. Press the **START/QUICK** button.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

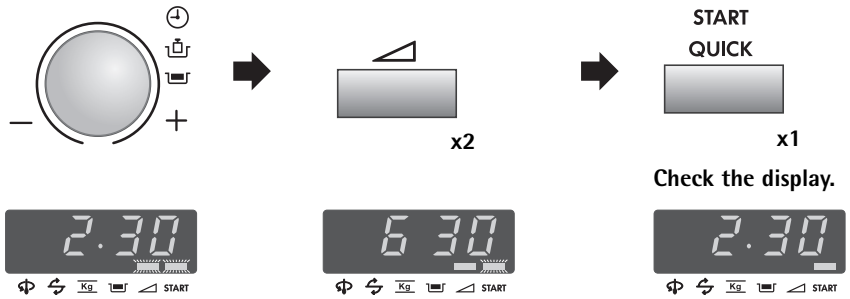
☞ Microwave cooking

Your oven can be programmed for up to 90 minutes. (90.00) The input unit of cooking (defrosting) time varies from 10 seconds to five minutes. It depends on the total length of the cooking (defrosting) time as shown on the table.

Cooking time	Increasing unit
0-5 minutes	10 seconds
5-10 minutes	30 seconds
10-30 minutes	1 minute
30-90 minutes	5 minutes

Example:
Suppose you want to heat soup for 2 minutes and 30 seconds on 630 W microwave power.

1. Enter desired cooking time by rotating the **TIMER/ WEIGHT/PORTION** knob clockwise.
2. Choose desired power level by pressing **MICROWAVE POWER LEVEL** button twice.
3. Press **START/QUICK** button once to begin cooking.



NOTE:
1. When the door is opened during the cooking process, the cooking time on the digital display stops automatically. The cooking time starts to count down again when the door is closed and the **START/QUICK** button is pressed.
2. If you wish to know the power level during cooking, press the **MICROWAVE POWER LEVEL** button. As long as your finger is touching the **MICROWAVE POWER LEVEL** button, the power level will be displayed.
3. You can rotate the **TIMER/WEIGHT/PORTION** knob clockwise or counter-clockwise. If you rotate the knob counter-clockwise, the cooking time will decrease from 90 minutes by degrees.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

☞ Other convenient functions

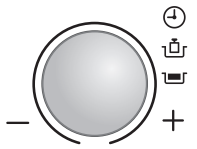
1. MULTIPLE SEQUENCE COOKING

A maximum of 3 sequences can be input, consisting of manual cooking time and mode.

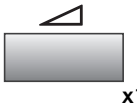
Example:
To cook: 5 minutes on 900 W power (Stage 1)
16 minutes on 270 W power (Stage 2)

STAGE 1

1. Enter the desired cooking time by rotating **TIMER/ WEIGHT/PORTION** knob.

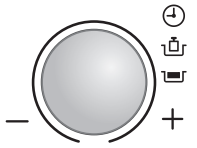


2. Choose the desired power level by pressing the **MICROWAVE POWER LEVEL** button once.

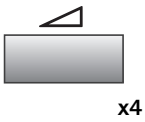


STAGE 2

3. Enter desired time by rotating **TIMER/ WEIGHT/PORTION** knob.



4. Choose the desired power level by pressing the **MICROWAVE POWER LEVEL** button four times.



5. Press the **START/QUICK** button once to begin cooking.

Check the display.

(The oven will begin to cook for 5 minutes and 900 W, and then for 16 minutes on 270 W).

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

☞ Other convenient functions

2. QUICK START FUNCTION

The **START/QUICK** button allows you to operate the two following functions:

a. Direct start

You can directly start cooking on 900 W microwave power level for 30 seconds by pressing the **START/QUICK** button.

NOTE:

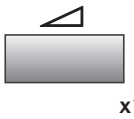
To avoid the misuse by children the **START/QUICK** button can be used only within 3 minutes after preceding operation, i.e., closing the door, pressing the **STOP** button or cooking completion.

b. Extend the cooking time

You can extend the cooking time for multiples of 30 seconds if the **START/QUICK** button is pressed while the oven is in operation.

3. TO CHECK THE POWER LEVEL

To check the microwave power level during cooking press the **MICROWAVE POWER LEVEL** button.



x1

As long as your finger is touching the **MICROWAVE POWER LEVEL** button the power level will be displayed.

The oven continues to count down although the display shows the power level.

4. SAFETY LOCK FUNCTION

TO SET THE SAFETY LOCK FUNCTION

1. Press and hold the **STOP** key for 3 seconds.

x1 for 3 seconds

The display will show:

TO CANCEL THE SAFETY LOCK FUNCTION

1. Press and hold the **STOP** key for 3 seconds.

x1 for 3 seconds

The display will show the time of day, if set.

NOTE: When Safety Lock is set you cannot input any buttons except the **STOP** button.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Auto cook, cook from frozen & auto defrost operation

AUTO COOK, **COOK FROM FROZEN** and **AUTO DEFROST** automatically work out the correct cooking mode and cooking time. You can choose from 4 **AUTO COOK**, 3 **COOK FROM FROZEN** and 5 **AUTO DEFROST** menus. What you need to know when using this automatic function:

For example:

1a. AUTO COOK 1: The **AUTO COOK 1** button has two menus. Press the **AUTO COOK 1** button once, the display will appear as shown.

1b. AUTO COOK 2: The **AUTO COOK 2** button has two menus. Press the **AUTO COOK 2** button once, the display will appear as shown.

1c. COOK FROM FROZEN: The **COOK FROM FROZEN** button has three menus. Press the **COOK FROM FROZEN** button once, the display will appear as shown.

1d. AUTO DEFROST: The **AUTO DEFROST** button has five menus. Press the **AUTO DEFROST** button once, the display will appear as shown.

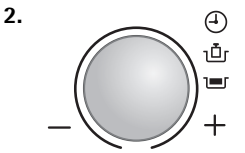
The menu can be chosen by pressing the **AUTO COOK 1**, **AUTO COOK 2**, **COOK FROM FROZEN** or **AUTO DEFROST** button until the desired menu number is displayed. See pages 19 - 22 "AUTO COOK, COOK FROM FROZEN & AUTO DEFROST charts".

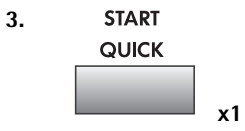
The menu will be changed automatically by holding down the **AUTO COOK 1**, **AUTO COOK 2**, **COOK FROM FROZEN** or **AUTO DEFROST** button.

2. The weight or quantity of the food can be input by rotating the **TIMER/WEIGHT/PORTION** knob until the desired weight/quantity is displayed.

- Enter the weight of the food only. Do not include the weight of the container.
- For food weighing more or less than weights/ quantities given in the AUTO COOK, COOK FROM FROZEN & AUTO DEFROST charts, use manual operation. For best results, follow the cooking charts on pages 24 - 25.

3. To start cooking press **START/QUICK** button.





When action is required (e.g. to turn food over) the oven stops and the audible signals sound, remaining cooking time and any indicator will flash on the display. To continue cooking, press the **START/QUICK** button.

The final temperature will vary according to the initial temperature. Check food is piping hot after cooking. If necessary, you can extend the cooking manually.

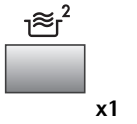
NOTE: If you use the **START/QUICK** function during the cooking/defrosting, the food may be overcooked.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

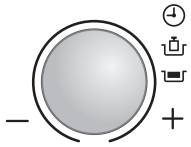
Auto cook, cook from frozen & auto defrost operation

Example 1 for AUTO COOK 2:
To cook Fish Fillet with Sauce 1,5 kg (3 units) using Auto Cook 2 (A2-1).

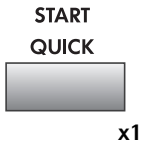
1. Select the menu required by pressing the **AUTO COOK 2** button once.



2. Enter the quantity by rotating the **TIMER/WEIGHT/PORTION** knob clockwise.



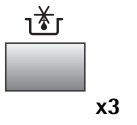
3. Press the **START/QUICK** button once.



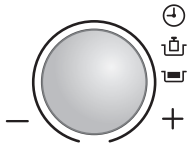
Check the display.

Example 2 for COOK FROM FROZEN:
To cook Frozen Gratin 0,6 kg using Cook From Frozen (FC-3).

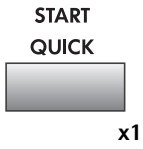
1. Select the menu required by pressing the **COOK FROM FROZEN** button 3 times.



2. Enter the weight by rotating the **TIMER/WEIGHT/PORTION** knob clockwise.



3. Press the **START/QUICK** button once.



Check the display.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Auto cook, cook from frozen & auto defrost charts

BUTTON	AUTO COOK NO.	WEIGHT (Increasing Unit) / UTENSILS	PROCEDURE
1 x1	**A1-1 Cook** Chicken Pan with Vegetables	0,5 - 1,5 kg* (1-3) (initial temp Chicken 5° C) Gratin dish with microwave cling film	• See recipe for "Chicken Pan with Vegetables" on page 22. • Total weight of all ingredients.
1 x2	**A1-2 Cook** Mince and Onion	0,5 - 1,5 kg* (1-3) (initial temp Mince 5° C) Casserole dish with lid	• See recipe for "Mince & Onion" on page 22. • Total weight of all ingredients
2 x1	**A2-1 Cook** Fish fillet with sauce	0,5 - 1,5 kg* (1-3) (initial temp fish 5° C, sauce 20° C) Gratin dish & microwave cling film	• See recipe for "Fish Fillet with Sauce" on page 23. • Total weight of all ingredients
2 x2	**A2-2 Cook** Gratin	0,5 - 1,5 kg* (1-3) (initial temp 20° C) Gratin dish	• See recipe for "Gratin" on page 23. • Total weight of all ingredients

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Auto cook, cook from frozen & auto defrost charts

BUTTON	COOK FROM FROZEN NO.	WEIGHT (Increasing Unit) / UTENSILS	PROCEDURE
x1	**FC-1 Cook** Frozen Vegetables e.g. Brussel sprouts, green beans, peas, mixed vegetables, broccoli	0,1 - 0,6 kg (100 g) (initial temp -18° C) Bowl & lid Casserole dish & microwave cling film or lid	• Add 1tbsp water per 100 g. (For mushrooms no additional water is necessary). • Cover with microwave cling film or a lid. • When the oven stops and the audible signals sound, stir and re-cover. • After cooking, let stand for approx. 1-2 minutes. **NOTE:** If frozen vegetables are compacted together, cook manually.
x2	**FC-2 Cook** Frozen Ready Meals Stirrable type e.g. Noodles, Bolognese, Chinese Menus.	0,3 - 1,0 kg* (100 g) (initial temp -18° C) Casserole dish & microwave cling film or lid * If the manufacturer instructs to add water, calculate the total amount for the programme with additional liquid.	• Transfer meal to suitable microwave-proof dish. • Add some liquid if recommended by the manufacturer. • Cover with microwave cling film or lid. • Cook without cover if the manufacturer instructs. • When the audible signal sounds, stir and re-cover. • After cooking, stir and let stand for approx. 1 - 2 minutes.
x3	**FC-3 Cook** Frozen Gratin e.g. macaroni gratin, lasagne, etc.	0,2 - 0,6 kg (100 g) (initial temp -18° C) Shallow, oval gratin dish and microwave cling film or original container and microwave cling film	• Remove the frozen gratin from the package. If the container is not suitable for microwave ovens, place in a gratin dish and cover with microwave cling film. • If the container is suitable for microwave ovens, remove original paper cover and cover with microwave cling film. • After cooking, let stand for approx. 5 minutes.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Auto cook, cook from frozen & auto defrost charts

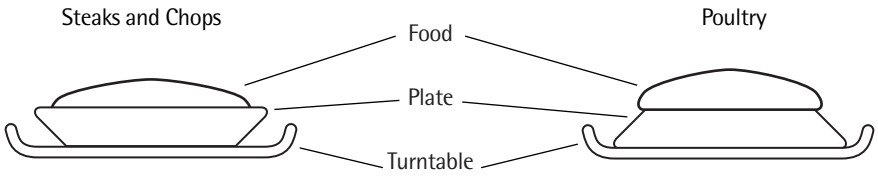
BUTTON	AUTO DEFROST NO.	WEIGHT (Increasing Unit) / UTENSILS	PROCEDURE
x1	**Ad-1 Defrost** Steak and Chops	0,2 - 1,0 kg (100 g) (initial temp -18° C) (See note on page 22)	• Place the food on a plate in the centre of the turntable. • When the oven stops and the audible signals sound, turn the food over, rearrange and separate. Shield thin parts and warm spots with aluminium foil. • After defrosting, wrap in aluminium foil for 10 - 15 minutes, until thoroughly defrosted.
x2	**Ad-2 Defrost** Minced Meat	0,2 - 1,0 kg (100 g) (initial temp -18° C) Microwave cling film (See note on page 22)	• Cover the turntable with microwave cling film. • Place the block of minced meat onto the turntable. • When the oven stops and the audible signals sound, turn the food over. Remove the defrosted parts if possible. • After defrosting, stand for 5 - 10 minutes, until thoroughly defrosted.
x3	**Ad-3 Defrost** Poultry	0,9 - 1,8 kg (100 g) (initial temp -18° C) (See note on page 22)	• Place a plate upside down on the turntable and put the poultry breast side down on the plate. • When the oven stops and the audible signal sounds, turnover and shield thin parts and warm spots with aluminium foil. • After defrosting, cover with aluminium foil and stand for 15 - 30 minutes until thoroughly defrosted. • Finally clean the poultry under running water.
x4	**Ad-4 Defrost** Cake	0,1 - 1,4 kg (100 g) (initial temp -18° C) Flat dish	• Remove all packaging from the cake. • Place on a flat dish in the middle of the turntable. • After defrosting, cut the cake into similar sized pieces keeping space between each piece and let stand for 15 - 60 minutes until evenly defrosted.
x5	**Ad-5 Defrost** Bread	0,1 - 1,0 kg (100 g) (initial temp -18° C) Flat dish (Only sliced bread is recommended for this programme.)	• Distribute on a flat dish in the centre of the turntable. • When the audible signal sounds rearrange, and remove defrosted slices. • After defrosting separate all slices and distribute on a large plate. Cover the bread with aluminium foil and let stand for 5 - 10 minutes until thoroughly defrosted.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Auto cook, cook from frozen & auto defrost charts

NOTE: Auto Defrost

1. Steaks and Chops should be frozen in one layer.
2. Minced meat should be frozen in a thin shape.
3. After turning over, shield the defrosted portions with small, flat pieces of aluminium foil.
4. Gateaux topped and coated with cream are very sensitive to microwave energy. For the best result, if the cream begins to soften rapidly, it is best to remove it from the oven immediately and stand for 10 - 30 minutes at room temperature.
5. For Ad-1 and Ad-3 arrange the food in the oven as shown:



Recipes for auto cook

CHICKEN PAN WITH VEGETABLES (A1-1)
Spicy chicken fricassee
Ingredients

0,5 kg (1)	1,0 kg (2)	1,5 kg (3)	
60 g	120 g	180 g	long grain rice (parboiled)
1	1	1	sachet saffron
25 g	50 g	75 g	onion (sliced)
50 g	100 g	150 g	red pepper (in strips)
50 g	100 g	150 g	leek (in strips)
150 g	300 g	450 g	fillet of chicken breast (cubed)
			pepper, paprika powder
10 g	20 g	30 g	butter
150 ml	300 ml	450 ml	meat stock

Preparation

1. Mix the rice and saffron and place in the greased dish.
2. Mix the onions, red pepper, leek and chicken. Season and place on the rice.
3. Put butter on the top.
4. Pour the stock over and cover with microwave cling film and cook on **AUTO COOK (A1-1)**, "Chicken Pan with Vegetables".
5. After cooking, let stand for 5-10 minutes.

MINCE AND ONION (A1-2)
Ingredients

0,5 kg (1)	1,0 kg (2)	1,5 kg (3)	
150 g	300 g	450 g	minced meat (1/2 beef, 1/2 pork)
50 g	100 g	150 g	onion (finely chopped)
1/2	1	1 1/2	egg
15 g	30 g	45 g	white breadcrumbs
			salt and pepper
115 ml	230 ml	345 ml	meat stock
20 g	40 g	60 g	tomato purée
65 g	125 g	190 g	potatoes (finely chopped)
65 g	125 g	190 g	carrots (finely chopped)
1/2 tbsp	1 tbsp	1 1/2 tbsp	chopped parsley

Preparation

1. Mix together the minced meat, onion, egg and the breadcrumbs. Season with salt and pepper. Place the meat dough into a casserole dish.
2. Mix the meat stock with the tomato purée.
3. Add the liquid, potatoes, carrots and parsley to the meat, mix it up well.
4. Cover and cook on **AUTO COOK (A1-2)**, "Mince and Onion".
5. When the oven stops and the audible signals sound, stir and re-cover.
6. After cooking, stir and stand for approx. 5 minutes. Sprinkle with parsley and serve.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Recipes for auto cook

FISH FILLET WITH SAUCE (A2-1)
Fish fillet with piquant sauce

Ingredients

0,5 kg (1)	1,0 kg (2)	1,5 kg (3)	
175 g	350 g	525 g	canned tomatoes (drained)
50 g	100 g	150 g	corn
5 g	10 g	15 g	chilli sauce
15 g	30 g	45 g	onion (finely chopped)
1 tsp	1-2 tsp	2-3 tsp	red wine vinegar
			mustard, thyme, cayenne pepper
250 g	500 g	750 g	fish fillet
			salt

Preparation
1. Mix ingredients for the sauce.
2. Place the fish fillet in a gratin dish with the thin ends toward the centre and sprinkle with salt.
3. Spread the sauce on the fish fillet.
4. Cover with microwave cling film and cook on **AUTO COOK (A2-1)**, "Fish Fillet with Sauce".
5. After cooking, let stand for approx. 2 minutes.

FISH FILLET WITH SAUCE (A2-1)
Fish fillet with curry sauce

Ingredients

0,5 kg (1)	1,0 kg (2)	1,5 kg (3)	
250 g	500 g	750 g	fish fillet
			salt
50 g	100 g	150 g	banana (sliced)
200 g	400 g	600 g	ready-made curry sauce

Preparation
1. Place the fish fillet in a gratin dish with the thin ends toward the centre and sprinkle with salt.
2. Spread the banana and the ready-made curry sauce on the fish fillet.
3. Cover with microwave cling film and cook on **AUTO COOK (A2-1)**, "Fish Fillet with Sauce".
4. After cooking, let stand for approx. 2 minutes.

GRATIN (A2-2)
Spinach gratin

Ingredients

0,5 kg (1)	1,0 kg (2)	1,5 kg (3)	
150 g	300 g	450 g	leaf spinach (defrosted, drained)
15 g	30 g	45 g	onion (finely chopped)
			salt, pepper, nutmeg
150 g	300 g	450 g	boiled potatoes (sliced)
35 g	75 g	110 g	cooked ham (diced)
50 g	100 g	150 g	crème fraîche
1	2	3	eggs
40 g	75 g	115 g	grated cheese
			paprika powder

Preparation
1. Mix together the leaf spinach with the onion and season with salt, pepper and nutmeg.
2. Grease the gratin dish. Place alternate layers of potato slices, diced ham and spinach in the dish. The top layer should be spinach.
3. Mix the eggs with crème fraîche, add salt and pepper and pour over the vegetables.
4. Cover the gratin with the grated cheese, sprinkle with paprika powder and cook on **AUTO COOK (A2-2)**, "Gratin".
5. After cooking, let stand for 5-10 minutes.

GRATIN (A2-2)
Potato-courgette-gratin

Ingredients

0,5 kg (1)	1,0 kg (2)	1,5 kg (3)	
200 g	400 g	600 g	boiled potatoes (sliced)
115 g	230 g	345 g	courgette (finely sliced)
75 g	150 g	225 g	crème fraîche
1	2	3	eggs
1/2	1	2	clove of garlic (crushed)
			salt, pepper
40 g	80 g	120 g	feta cheese (diced)
10 g	20 g	30 g	sunflower kernel
			paprika powder

Preparation
1. Grease the gratin dish and place alternate layers of potato slices and courgette in the dish.
2. Mix the eggs with crème fraîche, season with salt, pepper and garlic and pour over the vegetables.
3. Crumble the feta cheese and sprinkle over the gratin.
4. Finally sprinkle the gratin with sunflower kernel and paprika powder and cook on **AUTO COOK (A2-2)**, "Gratin".
5. After cooking, let stand for 5-10 minutes.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Cooking charts

ABBREVIATIONS USED

tbsp = tablespoon	Cup = cupful	g = gram	ml = millilitre	min = minutes
tsp = teaspoon	kg = kilogram	l = litre	cm = centimetre	

TABLE: HEATING FOOD AND DRINK

Food / Drink	Quantity -g/ml-	Power -Setting-	Time -Min-	Hints
Coffee, 1 cup	150	900 W	approx.1	do not cover
Milk, 1 cup	150	900 W	approx.1	do not cover
Water, 1 cup	150	900 W	approx. 2	do not cover, bring to the boil
6 cups	900	900 W	8-10	do not cover, bring to the boil
1 bowl	1000	900 W	9-11	do not cover, bring to the boil
Platters	400	900 W	3-5	sprinkle some water onto the sauce, cover
(Vegetables, meat and trimmings)				stir half way through the heating time
Stew / Soup	200	900 W	1-1 1/2	cover, stir after heating
Vegetables	200	900 W	2-3	if necessary add some water, cover
	500	900 W	3-5	stir half way through the heating time
Meat, 1 slice*	200	900 W	3-4	thinly spread sauce over the top, cover
Fish fillet*	200	900 W	3-5	cover
Cake, 1 piece	150	450 W	1/2-1	place on a cake stand
Baby food, 1 glass	190	450 W	1/2-1	remove the lid, after heating stir well and test the temperature
Melting butter or margarine*	50	900 W	1/2	cover
Melting chocolate	100	450 W	3-4	stir from time to time

* Refrigerator temperature

TABLE: DEFROSTING AND COOKING

Food	Quantity -g-	Power -Setting-	Time -Min-	Added water -tbsps-	Hints	Standing time -Min-
Fish fillet	300	900 W	9-11	-	cover	1-2
One plate meal	400	900 W	8-10	-	cover, stir after 6 minutes	2
Broccoli	300	900 W	6-8	3-5	cover, stir halfway through cooking time	2
Peas	300	900 W	6-8	3-5	cover, stir halfway through cooking time	2
Mixed vegetables	500	900 W	9-11	3-5	cover, stir halfway through cooking time	2

TABLE: DEFROSTING

Food	Quantity -g-	Power -Setting-	Time -Min-	Hints	Standing time -Min-
Roast	1500	90 W	55-60	Place on an upturned plate,	30 - 90
(pork, beef,	1000	90 W	38-42	turn halfway through	30 - 90
veal, lamb)	500	90 W	20-25		30 - 90
Goulash	500	270 W	8-9	Break up and stir halfway through	10 - 15
Sausages 8	600	270 W	6-8	Place alongside one another,	5 - 10
4	300	270 W	3-5	turn halfway through	5 - 10
Chicken legs	200	270 W	3-4	Turn halfway through	10 - 15
Fish fillet	400	270 W	5-7	Turn halfway through	5 - 10
Rolls, 2	80	270 W	1-1 1/2	Defrost only	-
Cakes, 1 piece	150	270 W	1-3	Place on a cake tray	5
Soft fruit: Strawberries	250	270 W	3-5	Position evenly next to each other, turn halfway through	5
Raspberries, Cherries, Plums					

Times given in this chart are guidelines only and may vary according to the starting temperature of the frozen food, its composition, and its weight.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Cooking charts

TABLE: COOKING MEAT, FISH, POULTRY AND FRESH VEGETABLES

Fish, Poultry and Vegetables	Quantity -g-	Power -Setting-	Time -Min-	Hints	Standing time -Min-
Roasts	500	630 W	17-22	season to taste, place in a shallow flan dish	10
(pork, veal, lamb)	1000	630 W	34-38	turn over halfway through cooking time	10
	1500	630 W	53-58		10
Roast beef (medium)	1000	630 W	20-24	season to taste, place in a quiche dish,	10
	1500	630 W	27-31	turn over halfway through cooking time	10
Fish fillet	200	900 W	4-6	season to taste, place on a plate, cover	3
Chicken	1200	630 W	29-32	season to taste, place in a casserole dish, turn halfway through cooking time	3
Chicken legs	200	900 W	3-6	season to taste, place on a plate, cover	3
Broccoli	500	900 W	6-8	divide into florets, cover, stir occasionally during cooking	4-5 tbsp
Peas	500	900 W	6-8	cover, stir occasionally during cooking	4-5 tbsp
Onions	250	900 W	4-5	whole, cook in microwave cling film	-
Carrots	500	900 W	7-9	cut into rings, cover, stir occasionally during cooking	4-5 tbsp
Boiled potatoes (salted)	500	900 W	7-9	cut into large pieces of a similar size, add a little salt, cover, stir occasionally during cooking	150 ml

Recipes

All the recipes in this book are calculated on the basis of 4 servings - unless otherwise stated.

ADAPTING RECIPES FOR THE MICROWAVE OVEN

If you would like to adapt your favourite recipes for the microwave, you should take note of the following:
Shorten cooking times by a third to a half. Follow the example of the recipes in this book.
Foods which have a high moisture content such as meat, fish, poultry, vegetables, fruit, stews and soups can be prepared in your microwave without any difficulty. Foods which have little moisture, such as platters of food, should have the surface moistened prior to heating or cooking.
The amount of liquid to be added to raw foods, which are to be braised, should be reduced to about two thirds of the quantity in the original recipe. If necessary, add more liquid during cooking.
The amount of fat to be added can be reduced considerably. A small amount of butter, margarine or oil is sufficient to flavour food. For this reason your microwave is excellent for preparing low-fat foods as part of a diet.

Barley soup

Total cooking time approx. 27-34 minutes
Utensils: Bowl with lid (3 l capacity)
Ingredients

2 tbsp	butter or margarine (20 g)
1	onion (50 g), finely chopped
1-2	carrots (130 g) sliced
15 g	celery, roughly chopped
1	leek (130 g), cut into rings
3	white cabbage leaves (100 g), in strips
200 g	veal bones
50 g	streaky bacon, cut into strips
50 g	barley corn
700 ml	meat stock
	pepper
4	frankfurters (300 g)

1. Place the butter and chopped onion into the bowl, cover and braise.
   approx. 1-2 min. ◿ 900 W
2. Add the vegetables to the bowl. Add the bones, the streaky bacon and the barley, and fill the bowl with the meat stock. Season with pepper, cover and cook.
   1. 9-11 min. ◿ 900 W
   2. 17-21 min. ◿ 450 W
3. Chop the frankfurters into small pieces and heat with the rest of the soup for the last five minutes.
4. Allow to stand for about 5 minutes after it has cooked. Take the bones out just before you serve the soup.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Recipes

Roast chicken with stuffing

2 Portions
Total cooking time: approx. 36-40 minutes
Utensils: Bowl (2 l capacity)
Kitchen twine
Ingredients

1	chicken (1000 g)
	salt
	rubbed rosemary
	rubbed marjoram
1	stale bread roll (white bread, 40 g)
1	bunch of parsley, chopped finely (10 g)
pinch	nutmeg
2 tbsps	butter or margarine (20 g)
1	yolk of egg
3 tbsps	butter or margarine (30g)
1 tbsp	paprika pepper
1 tbsp	butter or margarine to grease the dish

1. Wash the chicken, dab dry with kitchen towel and season with salt, rosemary and marjoram.
2. To make the stuffing, soak the roll for about 10 minutes in cold water, then press the water out. Mix in the salt, parsley, nutmeg butter and egg yolk and stuff the chicken with the mixture. Tie up the opening with ties or butcher's twine.
3. Heat the butter (30 g).
   approx. 1 min. ⊿ 900 W
   Stir the paprika pepper and the salt into the butter, and drizzle the mixture over the chicken.
4. Place the chicken in the greased bowl and cook without lid. Turn halfway through.
   35-39 min. ⊿ 630 W
   Allow the chicken to stand for about 3 minutes after cooking.

Spicy turkey fricassee

2 servings
Total cooking time: approx. 20-25 minutes
Utensils: Flat, oval dish with a lid (about 26 cm long)
Ingredients

1	cup of long grain rice, parboiled (120 g)
1 pack	saffron (containing the whole stigma)
1 tsp	butter or margarine to grease the dish
1	onion (50 g), sliced
1	red pepper (100 g), cut into strips
1	small leek (100 g), cut into strips
300 g	turkey breast, diced
	pepper
	paprika pepper
2 tbsps	butter or margarine (20 g)
2 cups	meat stock (300 ml)

1. Mix the rice with the saffron stigma and place in the greased dish. Mix in the onion slices, strips of pepper and leek and the diced turkey breast and season. Stack them on top of the rice. Dot with butter.
2. Pour the stock over the dish, cover and cook.
   1. 4-6 min. ⊿ 900 W
   2. 16-19 min. ⊿ 270 W
   Allow the turkey fricassee to stand for about 5 minutes after cooking.

Zürich veal in cream

Total cooking time: approx. 9-14 minutes
Utensils: Dish with lid (2 l capacity)
Ingredients

600 g	veal fillet
1 tbsp	butter or margarine
1	onion (50 g), finely chopped
100 ml	white wine
	seasoned gravy browning, for approx. 1/2 l gravy
300 ml	cream
1 tbsp	parsley, chopped

1. Cut the fillet into finger-width strips.
2. Grease the dish all over with the butter. Put the onion and the meat into the dish, cover and cook. Stir once during cooking.
   6-9 min. ⊿ 900 W
3. Add the white wine, gravy browning and cream, stir, cover and continue cooking. Stir occasionally.
   3-5 min. ⊿ 900 W
4. Test the veal, stir the mixture once more and allow to stand for approx. 5 minutes. Serve garnished with parsley.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Recipes

Stuffed ham

Total cooking time: approx. 16-20 minutes
Utensils: Bowl with lid (2 l capacity)
Flat oval soufflé dish (about 32 cm long)
Ingredients

150 g	leaf spinach, with stalks removed
150 g	fromage frais, 20 % fat content
50 g	grated Emmental cheese
	pepper
	paprika
8	slices of cooked ham (400 g)
125 ml	water
125 ml	cream
2 tbsps	flour (20 g)
2 tbsps	butter or margarine (20 g)
1 tsp	butter or margarine to grease the dish

Tip: You can buy ready-made béchamel sauce and use it for this recipe

1. Chop the spinach into small pieces, mix with the cheese and the fromage frais and season to taste.
2. Place a tablespoon of the filling on top of each slice of cooked ham, and roll up. Spear the ham with a wooden skewer to fasten it.
3. Make a béchamel sauce; to do this pour the liquid into the bowl, cover, and heat.
   3-4 min. ⊿ 900 W
   Mix the flour and butter to make a roux, add to the liquid, and whisk with an egg whisk until dissolved. Cover, bring to the boil, and allow the thicken.
   1-2 min. ⊿ 900 W
   Stir and taste.
4. Place the sauce into the greased dish, position the filled rolls of ham onto the sauce and cook with lid.
   12-14 min. ⊿ 630 W
   Allow the rolls of ham to stand for about 5 minutes after cooking.

Sole fillets

Total cooking time: approx. 11-13 minutes
Utensils: Shallow, oval oven dish with lid (approx. 26 cm long)
Ingredients

400 g	sole fillets
1	lemon, whole
2	tomatoes (150 g)
1 tsp	butter or margarine for greasing
1 tbsp	vegetable oil
1 tbsp	parsley, chopped
	salt & pepper
4 tbsps	white wine (30 ml)
2 tbsps	butter or margarine (20 g)

1. Wash the sole fillets and pat them dry. Remove any bones.
2. Cut the lemon and the tomatoes into thin slices.
3. Grease the oven dish with butter. Place the fish fillets inside and drizzle the vegetables oil over them.
4. Sprinkle parsley over the fish, place the tomato slices on top and season. Place the lemon slices on top of the tomatoes and pour the white wine over them.
5. Place small pots of butter on top of the lemon, cover and cook.
   11-13 min. ⊿ 630 W
   After cooking allow the fish fillets to stand for approx. 2 minutes.

Tip: This recipe can also be used for Haddock, Halibut, Mullet, Plaice or Cod.

Tagliatelle with cream and basil sauce

makes 2 servings
Total cooking time: approx. 16-22 minutes
Utensils: Bowl with lid (2 l capacity)
Round soufflé dish (approx. 20 cm diameter)
Ingredients

1 l	water
1 tsp	salt
200 g	tagliatelle
1	clove of garlic
15-20	basil leaves
200 g	crème fraîche
30 g	grated Parmesan cheese
	salt & pepper

1. Place the water and the salt into the bowl, cover and bring to the boil.
   9-11 min. ⊿ 900 W
2. Add the pasta, bring to the boil again, and then simmer.
   1. 1-2 min. ⊿ 900 W
   2. 6-9 min. ⊿ 270 W
3. Meanwhile rub the garlic cloves over the soufflé dish. Chop the basil leaves. Keep some aside for garnishing.
4. Drain the pasta well. Stir in the crème fraîche and sprinkle the basil over the pasta.
5. Add the parmesan cheese, salt and pepper, place into a soufflé dish and stir. Garnish the dish with basil and serve hot.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Recipes

Tessiner Risotto

Total cooking time: approx. 20-25 minutes
Utensils: Bowl with a lid (2 l capacity)
Ingredients

50 g	streaky bacon
2 tbsps	butter or margarine (20 g)
1	onion (50 g), finely chopped
200 g	pudding rice (Arboris)
400 ml	meat stock
70 g	Sbrinz cheese (if you are unable to obtain this type of Swiss cheese, use Emmental instead)
pinch	saffron
	salt & pepper

1. Cut the bacon into cubes. Spread the butter over the base of the bowl. Place the onions and bacon cubes, cover, and braise.
   2-3 min. ⊿ 900 W
2. Add the rice, fill with the meat stock, bring to the boil, and then simmer.
   1. 3-5 min. ⊿ 900 W
   2. 15-17 min. ⊿ 270 W
   Allow the rice to stand for about 3-5 minutes after cooking.
3. Mix the cheese with the saffron and season to taste.

Tip: Braised chanterelle mushrooms, or button mushrooms and a mixed salad go very well with this dish.

Lasagne al forno

Total cooking time: approx. 18-25 minutes
Utensils: Bowl with lid (2 l capacity)
Shallow square soufflé mould with lid (approx. 20 x 20 x 6 cm)
Ingredients

300 g	tinned tomatoes
50 g	ham, finely cubed
1	onion (50 g), finely chopped
1	clove of garlic, crushed
250 g	minced meat (beef)
2 tbsps	mashed tomato (30 g)
	salt & pepper, oregano, thyme, basil, nutmeg
150 ml	cream (crème fraîche)
100 ml	milk
50 g	grated Parmesan cheese
1 tsp	mixed chopped herbs
1 tsp	olive oil
1 tsp	vegetable oil to grease the mould
125 g	lasagne verde
1 tbsp	grated Parmesan cheese
1 tbsp	butter or margarine

1. Cut the tomatoes into slices, mix with the ham, onion cubes, garlic, minced meat and mashed tomato. Season and cook with the lid on.
   5-8 min. ⊿ 900 W
2. Mix the cream with the milk, Parmesan cheese, herbs, oil and spices.
3. Grease the soufflé mould and cover the bottom of the mould with about 1/3 of the pasta. Put half of the minced meat mixture on the pasta and pour on some sauce. Put an additional 1/3 of the pasta on top followed by another layer of the minced meat mixture and some sauce, finishing with the remaining pasta on top. Finally, cover the pasta with lots of sauce and sprinkle with Parmesan cheese. Place butter flakes on top and cook with the lid on.
   13-17 min. ⊿ 630 W
   After cooking, let the lasagne stand for approximately 5-10 minutes.

Semolina pudding with raspberry sauce

Total cooking time: approx. 15-20 minutes
Utensils: Bowl with lid (2 l capacity)
Ingredients

500 ml	milk
40 g	sugar
15 g	chopped almonds
50 g	semolina
1	egg yolk
1 tbsp	water
1	egg white
250 g	raspberries
50 ml	water
40 g	sugar

1. Place the milk, sugar and almonds in the bowl, cover and heat.
   3-5 min. ⊿ 900 W
2. Add the semolina, stir, cover and cook.
   10-12 min. ⊿ 270 W
3. Beat the egg yolk with the water in a cup, and stir into the hot mixture. Beat the egg white until it is stiff, and fold it into the mixture. Pour the pudding mixture into ramekins or small dishes.
4. To make the sauce wash the raspberries, dab them dry carefully, and place them in a bowl with the water and sugar. Cover, and heat.
   2-3 min. ⊿ 900 W
5. Purée the raspberries and serve either hot or cold with the semolina pudding.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Recipes

Chocolate cake

Total cooking time: 15-21 minutes
Utensils: Round cake dish (diam. 21 cm, height 10 cm)
Ingredients

175 g	butter or margarine
175 g	sugar
3	eggs
175 g	flour
1 tsp	baking powder
2 tbsps	cocoa (20 g)
50 ml	milk

1. Beat the butter until frothy and slowly mix in the sugar. Add the eggs gradually, mixing well. Mix together the flour, baking powder and cocoa. Add milk and mix thoroughly.
2. Grease the pan. pour in dough and cook.
   8-10 min. ⊿ 630 W
3. Use a wooden skewer to check that the cake is done. Allow the cake to cool for 10 minutes in the dish.

Pears in chocolate sauce

Total cooking time: approx. 8-13 minutes
Utensils: Bowl with lid (2 l capacity)
Bowl with lid (1 l capacity)
Ingredients

4	pears (600 g)
60 g	sugar
1 pack	vanilla sugar (10 g)
1 tbsps	pear liqueur, 30 % vol
150 ml	water
130 g	dark chocolate
100 g	crème fraîche

1. Peel the pears whole.
2. Place the sugar, vanilla sugar, the pear liqueur and the water into the bowl, stir, cover and heat.
   1-2 min. ⊿ 900 W
3. Place the pears into the liquid, cover and cook.
   5-8 min. ⊿ 900 W
   Take the pears out of the cooking liqueur, and place in a cold place.
4. Pour 50 ml of the cooking liqueur into the smaller bowl. Add the chopped chocolate and the crème fraîche, cover, and heat.
   2-3 min. ⊿ 900 W
5. Stir the sauce well. Pour the sauce over the pears, and serve.

Tip: Delicious when served with a ball of vanilla ice cream.

Cheesecake

makes 12 portions
Total cooking time: approx. 21-27 minutes
Utensils: Spring form pan (approx. 26 cm diameter)
Ingredients

300 g	flour
1 tbsp	cocoa
3 tsp	baking powder (9 g)
150 g	sugar
1	egg
150 g	butter or margarine
1 tsp	butter or margarine to grease the form
100 g	butter or margarine to grease the pan
100 g	sugar
1 pack	vanilla sugar (10 g)
3	eggs
400 g	fromage frais, 20 % fat content
1 pack	powdered vanilla pudding mix (40 g)

1. Mix the flour and cocoa with the baking flour. Add the sugar, egg and butter and use the kneading hook on the hand-held blender to knead.
2. Grease the pan, roll out $^2/_3$ of the dough and place it in the pan. Lift the edges 2 cm to form a rim. Pre-bake the pastry.
   6-8 min. ⊿ 630 W
3. Whisk the butter until light and fluffy, add the sugar and eggs one at a time. Finally add the fromage frais and the powdered vanilla pudding mix.
4. Spread the filling over the pre-baked dough and add the remaining crumbling dough on the cake and bake.
   15-19 min. ⊿ 630 W

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Care & cleaning

CAUTION: DO NOT USE COMMERCIAL OVEN CLEANERS, STEAM CLEANERS, ABRASIVE, HARSH CLEANERS, ANY THAT CONTAIN SODIUM HYDROXIDE OR SCOURING PADS ON ANY PART OF YOUR MICROWAVE OVEN.

CLEAN THE OVEN AT REGULAR INTERVALS AND REMOVE ANY FOOD DEPOSITS. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to a deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

Oven exterior
The outside of your oven can be cleaned easily with mild soap and water. Make sure the soap is wiped off with a moist cloth, and dry the exterior with a soft towel.

Oven controls
Open the door before cleaning to de-activate the oven controls. Care should be taken when cleaning the oven control. Using a cloth dampened with water only, gently wipe the panel until it becomes clean. Avoid using excessive amounts of water. Do not use any sort of chemical or abrasive cleaner.

Oven Interior
1. For cleaning, wipe any splatters or spills with a soft damp cloth or sponge after each use while the oven is still warm. For heavier spills, use a mild soap and wipe several times with a damp cloth until all residues are removed. Do not remove the waveguide cover.
2. Make sure that mild soap or water does not penetrate the small vents in the walls which may cause damage to the oven.
3. Do not use spray type cleaners on the oven interior.

Turntable and turntable support
Remove the turntable and turntable support from the oven. Wash the turntable and turntable support in mild soapy water. Dry with a soft cloth. Both the turntable and the turntable support are dishwasher safe.

Door
To remove all trace of dirt, regularly clean both sides of the door, the door seals and sealing surfaces with a soft, damp cloth.

NOTE: A steam cleaner should not be used.

What to do if...

... the microwave appliance is not working properly ?
Check that
- the fuses in the fuse box are working,
- there has not been a power outage.
- If the fuses continue to blow, please contact a qualified electrician.

... the microwave mode is not working ?
Check that
- the door is properly closed,
- the door seals and their surfaces are clean,
- the START/QUICK-button has been pressed

... the turntable is not turning ?
Check that
- the turntable support is correctly connected to the drive,
- the ovenware does not extend beyond the turntable,
- food does not extend beyond the edge of the turntable preventing it from rotating.
- there is nothing in the well beneath the turntable.

... the microwave will not switch off ?
- Isolate the appliance from the fuse box.
- Contact an authorised AEG-Electrolux service agent.

... the interior light is not working ?
- Call an authorised AEG-Electrolux service agent. The interior light bulb can be exchanged only by an authorised AEG-Electrolux service agent.

... the food is taking longer to heat through and cook than before ?
- Set a longer cooking time (double quantity = nearly double time) or
- if the food is colder than usual, rotate or turn from time to time or
- set a higher power setting.

NOTE: If you cook the food over the standard time with only 900 W, the power of the oven will lower automatically to avoid overheating. (The microwave power level will be reduced to 630 W).
After pausing for 75 seconds, 900 W power can be reset.

Cooking Mode	Standard time	Reduced Power
Microwave 900 W	40 minutes	Microwave 630 W

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Service & spare parts

If you wish to purchase spare parts or require an engineer, contact your local authorised service agent.

The telephone number can be obtained from the operator.

Guarantee conditions

Standard guarantee conditions

We, AEG-Electrolux, undertake that if within 24 months of the date of the purchase this AEG-Electrolux appliance or any part thereof is proved to be defective by reason only of faulty workmanship or materials, we will, at our discretion repair or replace the same FREE OF CHARGE for labour, materials or carriage on condition that:

- The appliance has been correctly installed and used only on the electricity or gas supply stated on the rating plate.
- The appliance has been used for normal domestic purposes only, and in accordance with the manufacturer's operating and maintenance instructions.
- The appliance has not been serviced, maintained, repaired, taken apart or tampered with by any person not authorised by us.
- All service work under this guarantee must be undertaken by an authorised AEG-Electrolux service agent. Any appliance or defective part replaced shall become the Company's property.
- This guarantee is in addition to your statutory and other legal rights.
- Home visits are made between 8.30am and 5.30pm Monday to Friday. Visits may be available outside these hours in which case a premium will be charged.

Exclusions

This guarantee does not cover:

- Damage or calls resulting from transportation, improper use or neglect, the replacement of any light bulbs or removable parts of glass or plastic.
- Costs incurred for calls to put right an appliance which is improperly installed or calls to appliances outside your country of residence.
- Appliances found to be in use within a commercial environment, plus those which are subject to rental agreements.
- Products of AEG-Electrolux manufacture which are not marketed by AEG-Electrolux.

European Guarantee

If you should move to another country within Europe then your guarantee moves with you to your new home subject to the following qualifications:

- The guarantee starts from the date you first purchased your product.
- The guarantee is for the same period and to the same extent for labour and parts as exists in the new country of use for this brand or range of products.
- This guarantee relates to you and cannot be transferred to another user.
- Your new home is within the European Community (EC) or European Free Trade Area.
- The product is installed and used in accordance with our instructions and is only used domestically, i.e. a normal household.
- The product is installed taking into account regulations in your new country.

Before you move please contact your nearest Customer Care centre, listed below, to give them details of your new home. They will then ensure that the local Service Organisation is aware of your move and able to look after you and your appliances.

France	Senlis	+33 (0) 3 44 62 29 29
Germany	Nürnberg	+49 (0) 800 234 7378
Italy	Pordenone	+39 (0) 800 117511
Sweden	Stockholm	+46 (0) 8 672 5360
UK	Slough	+44 (0) 1753 219899

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Specifications

AC Line Voltage		: 230 V, 50 Hz, single phase
Distribution line fuse/circuit breaker		: Minimum 10 A
AC Power required:	Microwave	: 1.3 kW
Output power:	Microwave	: 900 W (IEC 60705)
Microwave Frequency		: 2450 MHz * (Group 2 / Class B)
Outside Dimensions:	MC2660E	: 592 mm (W) x 460 mm (H) x 437 mm (D)
	MC2661E	: 592 mm (W) x 388 mm (H) x 437 mm (D)
Cavity Dimensions		: 342 mm (W) x 207 mm (H) x 368 mm (D) **
Oven Capacity		: 26 litres **
Turntable		: ø 325 mm, glass
Weight		: approx. 20 kg
Oven lamp		: 25 W/240 - 250 V

* This Product fulfils the requirement of the European standard EN55011.
In conformity with this standard, this product is classified as group 2 class B equipment.
Group 2 means that the equipment intentionally generates radio-frequency energy in the form of electromagnetic radiation for the heat treatment of food.
Class B equipment means that the equipment is suitable to be used in domestic establishments.

** Internal capacity is calculated by measuring maximum width, depth and height.
Actual capacity for holding food is less.

CE This oven complies with the requirements of Directives 89/336/EEC and 73/23/EEC as amended by 93/68/EEC.

SPECIFICATIONS ARE SUBJECT TO CHANGE WITHOUT NOTICE AS PART OF CONTINUOUS IMPROVEMENT

Important information

Ecologically responsible disposal of packaging materials and old appliances

Packaging materials

AEG-Electrolux microwave ovens require effective packaging to protect them during transportation.
Only the minimum packaging necessary is used.
Packaging materials (e.g. foil or styrofoam) can place children at risk.
Danger of suffocation. Keep packaging material away from children.

All packaging materials used are environment friendly and can be recycled. The cardboard is made from recycled paper and the wooden parts are untreated. Plastic items are marked as follows:
«PE» polyethylene eg packaging film
«PS» polystyrene eg packaging (CFC-free)
«PP» polypropylene eg packaging straps
By using and re-using the packaging, raw materials are saved and waste volume is reduced.
Packaging should be taken to your nearest recycling centre.
Contact your local council for information.

Disposal of old appliances

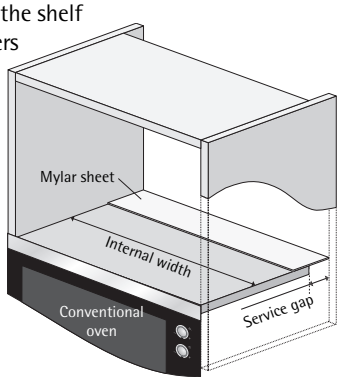
Old appliances should be made safe before disposal by removing the plug, and cutting off and disposing of the power cable.
It should then be taken to the nearest recycling centre. Check with your local Council or Environmental Health Office to see if there are facilities in your area for recycling the appliance.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Installation

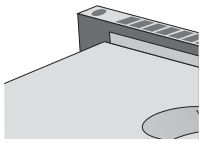
INSTALLING THE APPLIANCE

1. Remove all packaging and check carefully for any signs of damage.
2. If fitting the microwave oven above a conventional oven (position A) then use the mylar sheet provided.
   a. Cut the Mylar sheet to fit the internal width of the unit.
   b. Peel back the protective cover on the tape and fix to the rear of the shelf so that it covers the service gap. (See diagram).



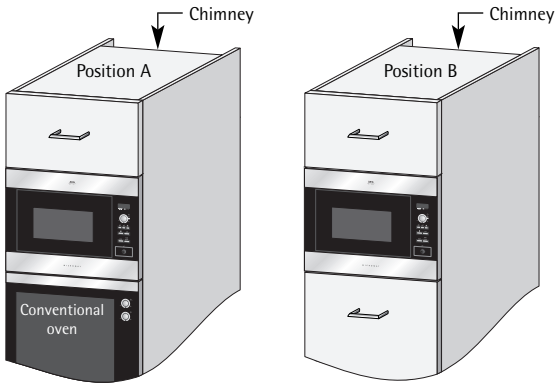
3. Fit the appliance into the kitchen cupboard slowly, and without force, until the front frame of the oven seals against the front opening of the cupboard.
4. Ensure the appliance is stable and not leaning. Ensure that a 5mm gap is kept between the cupboard door above and the top of the frame (see diagram).

5. Fix the oven in position with the screws provided. The fixing points are located on the top and bottom corners of the oven (see diagram, item 9, on page 4).



6. It is important to ensure that the installation of this product conforms to the instructions in this operation manual and the conventional oven manufacturer's installation instructions.

The microwave can be fitted in position A or B:



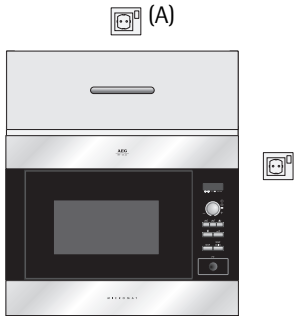
POSITION	NICHE SIZE W D H	CHIMNEY (min)	Gap Between Cupboard & Ceiling
A	560 x 550 x 450	50	50
	560 x 550 x 380	50	50
B	560 x 500 x 450	40	50
	560 x 500 x 380	40	50

Measurements in (mm)

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Installation

CONNECTING THE APPLIANCE TO THE POWER SUPPLY



- **The electrical outlet should be readily accessible so that the unit can be unplugged easily in an emergency.**
- **The socket should not be positioned behind the cupboard.**
- The best position is above the cupboard, see (A).
  When not connecting the power supply cord to position (A) it should be removed from the support clip (see diagram, item 13, on page 4) and routed under the oven.
- Connect the appliance to a single phase 230 V/50 Hz alternating current via a correctly installed earth socket.
  The socket must be fused with a 10 A fuse.
- **The power supply cord may only be replaced by an electrician.**
- Before installing, tie a piece of string to the power supply cord to facilitate connection to point (A) when the appliance is being installed.
- When inserting the appliance into the high-sided cupboard, DO NOT crush the power supply cord.
- Do not immerse the power supply cord or plug in water or any other liquid.

ELECTRICAL CONNECTIONS

WARNING:
THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED
The manufacturer declines any liability should this safety measure not be observed.

If the plug that is fitted to your appliance is not suitable for your socket outlet, you must call your local authorised AEG-Electrolux service agent.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Wir bedanken uns für den Kauf dieses Mikowellengerätes und das damit der Marke AEG-Electrolux entgegengebrachte Vertrauen.

Zur Nutzung aller Vorteile dieses Gerätes lesen Sie bitte die Gebrauchsanweisung sorgfältig durch. Danach bewahren Sie diese bitte zum Nachlesen gut auf. Ihr neues Mikowellengerät belohnt Sie für diese kleine Mühe mit einer tadellosen Leistung. Ferner vermeiden Sie unnötige Servicekosten.

Mit diesem Warndreieck und/oder durch Signalwörter (Warnung!, Vorsicht!, Achtung!) sind Hinweise hervorgehoben, die für Ihre Sicherheit oder für die Funktionsfähigkeit des Gerätes wichtig sind. Bitte unbedingt beachten.

Dieses Zeichen leitet Sie Schritt für Schritt beim Bedienen des Gerätes.

Nach diesem Zeichen erhalten Sie ergänzende Informationen zur Bedienung und praktischen Anwendung des Gerätes.

Mit dem Kleeblatt sind Tipps und Hinweise zum wirtschaftlichen und umweltschonenden Einsatz des Gerätes gekennzeichnet.
Für eventuell auftretende Störungen enthält die Gebrauchsanweisung Hinweise zur selbständigen Behebung, siehe Abschnitt 'Was tun, wenn...'

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Inhalt

Wichtige sicherheitshinweise . . . . . .37 - 39
Gerät & Zubehör 40
Bedienblende 41
Vor Inbetriebnahme 42
Tageszeit einstellen 42
Was sind Mikrowellen? 43
Das Geeignete Geschirr 43-44
Tipps & techniken . . . . . .45 -49
Hinweis zur Leistungseinstellen 50
Garen mit der Mikrowelle 51
Andere nützliche Funktionen . . . . . .52 - 53
Autokoch-, Kochen-von-Tiefgefrorenem- & Auto-Auftau-Betrieb . . . . . .54 - 55
Autokoch-, Kochen-von-Tiefgefrorenem- & Auto-Auftau-Tabellen . . . . . .56 - 59
Rezepte für Autokoch . . . . . .59 - 60
Gar-Tabellen . . . . . .61 - 62
Rezepte . . . . . .62 - 66
Reinigung & Pflege 67
Was tun, wenn... 67
Kundendienst 68
Garantiebedingungen 69
Kundendienst & ersatzteile (Belgien) 70
Garantiebedingungen (Belgien) 71
Technische Daten 72
Wichtige Hinweise 72
Aufstellanweisungen . . . . . .73 - 74

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Wichtige sicherheitshinweise

WICHTIG FÜR IHRE SICHERHEIT: LESEN SIE DIE FOLGENDEN HINWEISE AUFMERKSAM DURCH, UND BEWAHREN SIE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG AUF.

Zur Vermeidung von Feuer

Mikrowellengeräte sollten während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt gelassen werden. Zu hohe Leistungsstufen oder zu lange Garzeiten können das Gargut überhitzen und Feuer verursachen.

Die Steckdose muss ständig zugänglich sein, so dass der Netzstecker im Notfall einfach abgezogen werden kann.
Die Netzspannung muss 230 V Wechselstrom, 50 Hz betragen und sollte mit einer Sicherung von mindestens 10 A oder einem Sicherungsautomaten von mindestens 10 A ausgestattet sein.
Es wird empfohlen das Gerät an einen separaten Stromkreis anzuschließen.
Das Gerät nicht im Freien lagern oder aufstellen.

NIEMALS DIE TÜR ÖFFNEN, wenn im Gerät erwärmte Lebensmittel zu rauchen beginnen. Das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und warten, bis die Lebensmittel nicht mehr rauchen. Öffnen der Tür während der Rauchentwicklung kann Feuer verursachen.

Nur für Mikrowellengeräte vorgesehene Behälter und Geschirr verwenden. Siehe Seite 43-44.

Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn Kunststoff-, Papier- oder andere brennbare Lebensmittelbehälter verwendet werden.

Den Spritzschutz für den Hohlleiter, den Garraum, den Drehteller und den Drehteller-Träger nach der Verwendung des Gerätes reinigen. Diese Bauteile sollten trocken und fettfrei sein. Zurückbleibende Fettspritzer können überhitzen, zu rauchen beginnen oder sich entzünden.

Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Gerätes oder den Lüftungsöffnungen lagern.
Niemals die Lüftungsöffnungen blockieren.
Alle Metallverschlüsse, Drähte usw. von Lebensmitteln und Verpackungen entfernen. Funkenbildung auf Metalloberflächen kann zu Feuer führen.
Das Mikrowellengerät nicht zum Frittieren von Lebensmitteln in Öl oder Fett verwenden. Temperaturen können nicht kontrolliert werden und das Fett kann sich entzünden.
Zum Herstellen von Popcorn sollte nur für Mikrowellengeräte vorgesehenes Popcorn-Geschirr verwendet werden.
Keine Lebensmittel oder andere Gegenstände im Gerät lagern.
Die Einstellungen nach dem Starten des Gerätes überprüfen um sicherzustellen, dass das Gerät wie gewünscht arbeitet. Diese Bedienungsanleitung verwenden.

Zur Vermeidung von Verletzungen

Warnhinweis:

Das Gerät nicht betreiben, wenn es beschädigt ist oder Fehlfunktionen aufweist. Überprüfen Sie vor dem Betrieb die folgenden Punkte:

a) Die Tür muss einwandfrei schließen und darf nicht schlecht ausgerichtet oder verzogen sein.
b) Die Scharniere und Türsicherheitsverriegelungen dürfen nicht gebrochen oder lose sein.
c) Die Türdichtungen und Dichtungsoberflächen dürfen nicht beschädigt sein.
d) Im Garraum und an der Tür dürfen keine Dellen oder andere Beschädigungen vorhanden sein.
e) Das Netzkabel und der Netzstecker dürfen nicht beschädigt sein.

Nehmen Sie unter keinen Umständen Reparaturen oder Änderungen an Ihrem Mikrowellengerät selbst vor. Reparaturen, insbesondere solche, bei denen die Abdeckung des Geräts entfernt werden muss, dürfen ausschließlich von entsprechend qualifizierten Technikern vorgenommen werden.

Das Gerät nicht bei geöffneter Tür oder mit auf irgendeine Weise veränderter Türsicherheits-verriegelung betreiben.
Niemals das Gerät betreiben, wenn sich Gegen-stände zwischen den Türdichtungen und den abdichtenden Oberflächen befinden.

Darauf achten, dass sich weder Fett noch Schmutz auf den Türdichtungen bzw. den benachbarten Geräteteilen ansammeln. Befolgen Sie die Hinweise unter "Reinigung und Pflege" auf Seite 67. Wird das Gerät nicht saubergehalten, kann dies die Oberfläche beeinträchtigen und sich negativ auf die Lebensdauer des Geräts auswirken. Schlimmstenfalls kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigt werden.

Personen mit HERZSCHRITTMACHERN sollten ihren Arzt oder den Hersteller des Herzschrittmachers nach Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Mikrowellengeräten befragen.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

⚠ Wichtige sicherheitshinweise

Zur Vermeidung von elektrischem Schlag
Unter keinen Umständen sollte das äußere Gehäuse entfernt werden.
Niemals Flüssigkeiten in die Öffnungen der Türsicherheitsverriegelung oder Lüftungsöffnungen kommen lassen oder Gegenstände in diese Öffnungen stecken. Wenn größere Mengen Flüssigkeiten verschüttet werden, müssen Sie sofort das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und den AEG-Electrolux autorisierten Kundendienst anfordern.
Niemals das Netzkabel bzw. den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten legen.
Das Netzkabel darf nicht über heiße oder scharfe Oberflächen geführt werden, wie zum Beispiel über den heißen Lüftungsöffnungen an der oberen Rückwand des Gerätes.
Auf keinen Fall versuchen, die Garraumlampe selbst auszuwechseln, sondern nur von einem von AEG-Electrolux autorisierten auswechseln lassen! Wenn die Garraumlampe ausfallen sollte, wenden Sie sich bitte an Ihren Elektrohändler oder eine von AEG-Electrolux autorisierte Kundendienststelle!
Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein neues Spezialkabel ersetzt werden.
Bitte das Auswechseln durch einen von AEG-Electrolux autorisierten Kundendienst vornehmen lassen.

Zur Vermeidung von Explosionen und plötzlichem Sieden:

WARNUNG: Speisen in flüssiger und anderer Form dürfen nicht in verschlossenen Gefäßen erhitzt werden, da sie explodieren könnten.

Niemals verschlossene Behälter verwenden. Verschlüsse und Abdeckungen entfernen. Verschlossene Behälter können durch den Druckanstieg selbst nach dem Ausschalten des Gerätes noch explodieren.
Beim Erhitzen von Flüssigkeiten vorsichtig sein. Behälter mit großer öffnung verwenden, damit entstehende Blasen entweichen können.

Beim Erhitzen von Flüssigkeiten in Mikrowellengeräten beim Entnehmen des Behälters vorsichtig sein, da es zu einem verspätetem Aufwallen durch Siedeverzug kommen kann.

Um Verbrennungen durch plötzliches Überkochen (Siedeverzug) zu vermeiden:

1. Die Flüssigkeiten vor dem Kochen/Erhitzen umrühren.
2. Es wird empfohlen, während des Erhitzens einen Glasstab oder ähnlichen Gegenstand in den Behälter zu stecken.
3. Nach dem Erhitzen die Flüssigkeit noch kurze Zeit im Gerät stehen lassen für mindestens 20 Sekunden, um verspätetes Aufwallen durch Siedeverzug zu.

Eier nicht in der Schale kochen. Hartgekochte Eier dürfen nicht in Mikrowellengeräten erwärmt werden, da sie selbst nach der Erwärmung explodieren können. Zum Kochen oder Aufwärmen von Eiern, die nicht verquirlt oder verrührt wurden, das Eigelb und Eiweiß anstechen, damit es nicht explodiert. Vor dem Aufwärmen im Mikrowellengerät die Schale von gekochten Eiern entfernen und die Eier in Scheiben schneiden.

Die Schale von Lebensmitteln, z.B. Kartoffeln, Würstchen oder Obst, vor dem Garen anstechen, damit der Dampf entweichen kann.

Zur Vermeidung von Verbrennungen
Beim Entnehmen von Gargut aus dem Garraum sollten Topflappen o.ä. verwendet werden.
Behälter, Popcorngeschirr, Kochbeutel, usw. immer vom Gesicht und den Händen abgewandt öffnen, um Verbrennungen durch Dampf zu vermeiden.

Um Verbrennungen zu vermeiden, immer die Lebensmitteltemperatur prüfen und umrühren, bevor Sie das Gargut servieren. Besondere Vorsicht ist geboten, wenn die Lebensmittel oder Getränke an Babys, Kinder oder ältere Personen weitergereicht werden.

Die Temperatur des Behälters ist kein echter Hinweis auf die tatsächliche Temperatur des Lebensmittels oder Getränks; immer die Temperatur prüfen.
Halten Sie beim Öffnen der Gerätetür ausreichenden Abstand, um Verbrennungen durch austretende Hitze oder Dampf zu vermeiden.
Schneiden Sie gefüllte, gebackene Speisen nach dem Garen in Scheiben, um den Dampf entweichen zu lassen und Verbrennungen zu vermeiden.
Kinder vom Türglas fernhalten, um Verbrennungen zu vermeiden.

Zur Vermeidung von Fehlbedienung durch Kinder

WARNUNG: Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht benutzen oder wenn sie ausreichende Anweisungen zur sicheren Benutzung erhalten haben und die Gefahren eines unsachgemäßen Gebrauchs verstehen.

Nicht an die Gerätetür lehnen oder an der Tür hängend schwingen. Das Mikrowellengerät ist kein Spielzeug!
Kinder sollten mit allen wichtigen Sicherheitshinweisen vertraut gemacht werden: z.B. Verwendung von Topflappen und vorsichtiges Abnehmen von Deckeln. Beachten Sie besonders Verpackungen, die Lebensmittel knusprig machen (z.B. selbstbräunende Materialien), indem sie besonders heiß werden.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Wichtige sicherheitshinweise

Sonstige Hinweise

Niemals das Gerät auf irgendeine Weise verändern.

Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen und darf nur zum Garen von Lebensmitteln verwendet werden. Es eignet sich nicht für gewerbliche Zwecke oder den Gebrauch in einem Labor.

Zur Vermeidung von Fehlfunktionen und Beschädigungen dieses Gerätes

Das Gerät niemals leer in Betrieb nehmen.

Bei der Verwendung von Bräunungsgeschirr oder selbsterwärmenden Materialien muss eine wärmefeste Isolierung (z.B. ein Porzellanteller) zwischen Geschirr und Drehteller gestellt werden. Dadurch werden Beschädigungen des Drehtellers und des Drehteller-Trägers durch Wärme vermieden. Die angegebene Aufheizzeit für das Geschirr sollte nicht überschritten werden.

Kein Metallgeschirr verwenden, da Mikrowellen reflektiert werden und dies zu Funkenbildung führt. Keine Konserven in das Gerät stellen.

Nur den für dieses Gerät vorgesehenen Drehteller und den Drehteller-Träger verwenden. Benutzen Sie das Mikrowellengerät nicht ohne den Drehteller.

Um das Zerspringen des Drehtellers zu vermeiden:

(a) Vor dem Reinigen, den Drehteller abkühlen lassen.

(b) Keine heißes Gargut oder heißes Geschirr auf den kalten Drehteller stellen.

(c) Keine kalten Lebensmittel oder kaltes Geschirr auf den heißen Drehteller stellen

Während das Gerät arbeitet, keine Gegenstände auf das äußere Gehäuse stellen.

HINWEISE:

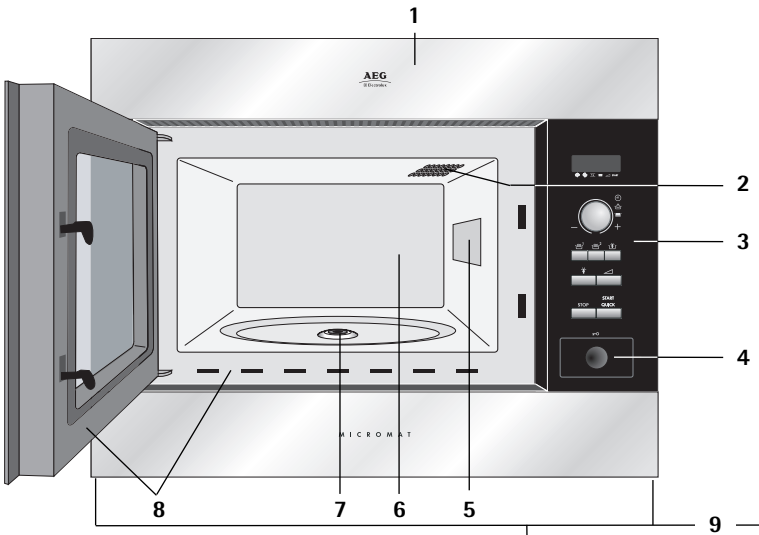
Bei Fragen zum Anschluss des Gerätes wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Elektrofachmann.

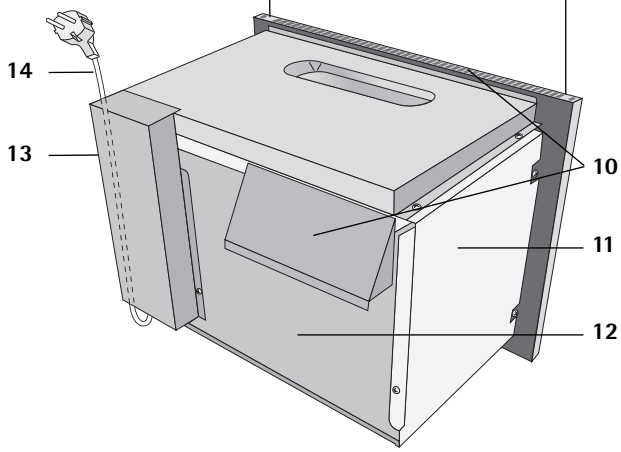
Sowohl der Hersteller als auch der Händler können keine Verantwortung für Beschädigungen des Gerätes oder Verletzungen von Personen übernehmen, die als Folge eines falschen elektrischen Anschlusses entstehen.

Wasserdampf und Tropfen können sich auf den Wänden im Innenraum bzw. um die Türdichtungen und Dichtungsoberflächen bilden. Dies ist normal und ist kein Anzeichen für den Austritt von Mikrowellen oder einer sonstigen Fehlfunktion.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Gerät & Zubehör



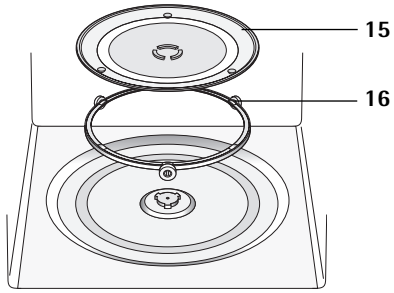


1. Gerätefront
2. Innenbeleuchtung
3. Bedienblende
4. Türöffnungs-Taste
5. Spritzschutz für den Hohlleiter
6. Garraum
7. Antrieb
8. Türdichtungen und Dichtungsoberlächen
9. Befestigungspunkte (4 Stellen)
10. Lüftungsöffnungen
11. Gehäuse
12. Geräterückseite
13. Netzkabel-Träger
14. Netzkabel

ZUBEHÖR:
Überprüfen Sie, dass folgende Zubehörteile mitgeliefert wurden:
(15) Drehteller **(16)** Drehteller-Träger
(17) 4 Befestigungsschrauben (nicht abgebildet)

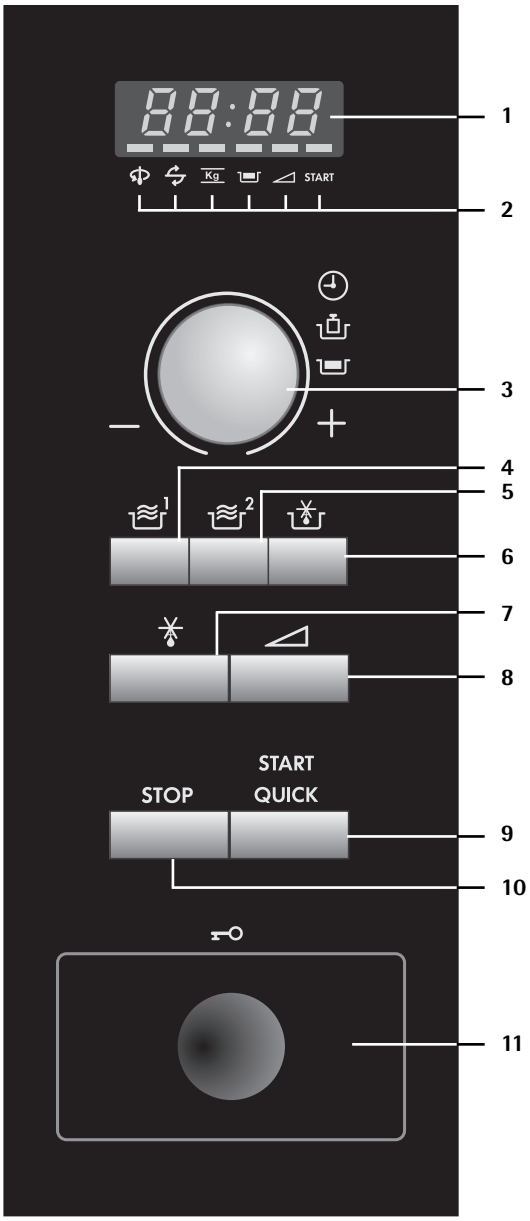
- Den Drehteller-Träger in die Antriebswelle am Garraumboden einsetzen.
- Dann den Drehteller darauf legen.
- Um Schäden am Drehteller zu vermeiden, ist darauf zu achten, dass Geschirr und Behälter bei der Entnahme nicht den Rand des Drehtellers berühren.

HINWEIS: Bei der Bestellung von Zubehör, teilen Sie Ihrem Händler oder dem AEG-Electrolux autorisierten Kundendienst bitte folgende Angaben mit: Name des Zubehörteils und Bezeichnung des Modells.



Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Bedienblende



1 Display

2 Anzeigen und Symbole
Je nach Instruktion leuchtet die entsprechende Anzeige über dem Symbol auf oder sie blinkt. Wenn eine Anzeige blinkt, drücken Sie die entsprechende Taste (mit dem gleichen Symbol) oder führen Sie den erforderlichen Bedienungsschritt aus.

- Umrühren
- Wenden
- Kg Gewicht
- Portionen
- Mikrowellen-Leistungsstufe
- START Symbol für Garen

3 ZEITSCHALTUHR/GEWICHT/PORTIONEN-Knopf

4 AUTOKOCH 1-Tasten
Diese Tasten zur Auswahl von einem der 2 Automatikprogramme drücken.

5 AUTOKOCH 2-Tasten
Diese Tasten zur Auswahl von einem der 2 Automatikprogramme drücken.

6 KOCHEN-VON-TIEFGEFRORENEM-Taste
Diese Taste zur Auswahl von einem der 3 Automatikprogramme drücken.

7 AUTOAUFTAU-Taste
Diese Taste zur Auswahl von einem der 5 Automatikprogramme drücken.

8 MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN-Taste

9 START/QUICK-Taste

10 STOP-Taste

11 TÜRÖFFNUNGS-Taste

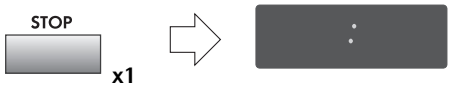
Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

☞ Vor Inbetriebnahme

Das Gerät an eine Steckdose anschliessen.

1. Die Anzeige beginnt zu blinken.

2. Die **STOP**-Taste drücken. Anzeige prüfen.



Die Uhr gemäss der nachstehenden Anleitung einstellen.

Benutzung der STOP-Taste

1. Löschen eines Eingabefehlers beim Programmieren.
2. Vorübergehendes Unterbrechen des laufenden Betriebes.
3. Löschen eines Programms während des laufenden Betriebes durch zweimaliges Drücken.

☞ Tageszeit einstellen

Die Uhr läuft im 12 Stunden- oder im 24 Stunden-Format.

1. Um die Uhr auf das 12 Stunden-Format einzustellen, die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste 3 Sekunden lang gedrückt halten. 12 H erscheint auf dem Display.
2. Um die Uhr auf das 24 Stunden-Format einzustellen, die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste nach Schritt 1 noch einmal drücken, 24 H wird auf dem Display angezeigt.

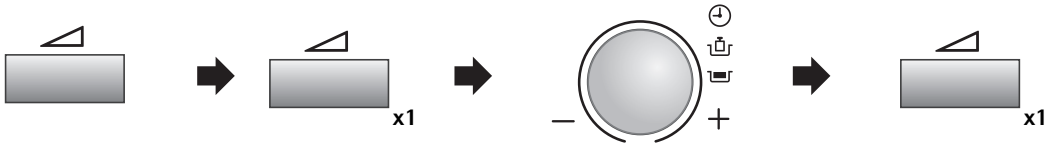
x1 3 Sek. lang drücken

Beispiel: Einstellen der 24 Stunden-Uhr auf 23.35 Uhr.

1. Wählen Sie die Uhren-Funktion. (12 Stunden-Uhr)

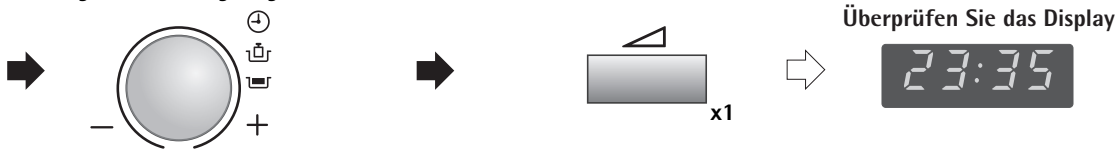
Wählen Sie die 24 Stunden-Uhr.

2. Stellen Sie die Stunden ein. Den **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT/PORTIONEN**-Knopf im Uhrzeigersinn drehen, bis die richtige Stunde angezeigt wird (23).
3. Drücken Sie die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste um von den Stunden zu den Minuten zu wechseln.



x1 3 Sek. lang drücken

4. Stellen Sie die Minuten ein. Den **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT/PORTIONEN**-Knopf im Uhrzeigersinn drehen, bis die richtige Minuten angezeigt wird (35).
5. Drücken Sie die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste um die Uhr zu starten.



Überprüfen Sie das Display

HINWEIS:

1. Sie können den **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT/PORTIONEN**-Knopf im oder gegen den Uhrzeigersinn drehen.
2. Drücken Sie die **STOP**-Taste, wenn Sie beim Programmieren einen Fehler gemacht haben.
3. Wenn die Stromversorgung Ihres Mikrowellengerätes unterbrochen wird, meldet das Display in Abständen 88:88, nachdem die Stromversorgung wiederhergestellt wurde. Wenn das während des Garvorgangs passiert, wird das Programm gelöscht. Die Uhrzeit wird ebenfalls gelöscht.
4. Wenn Sie die Uhrzeit neu einstellen möchten, verfahren Sie wie im obigen Beispiel.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Was sind Mikrowellen?

Mikrowellen sind wie Radio- und Fernsehwellen-elektromagnetische Wellen.
Mikrowellen werden im Mikrowellengerät vom Magnetron erzeugt und versetzen die Wassermoleküle im Lebensmittel in Schwingungen. Durch die verursachte Reibung entsteht Wärme, die dafür sorgt, daß die Speisen aufgetaut, erhitzt oder gegart werden.
Das Geheimnis der kurzen Garzeiten liegt darin, daß die Mikrowellen von allen Seiten direkt in das Gargut eindringen. Die Energie wird optimal ausgenutzt. Im Vergleich dazu gelangt die Energie beim Kochen mit dem Elektroherd über Umwege von der Herdplatte an den Kochtopf und dann erst zum Lebensmittel. Auf diesem Umweg geht viel Energie verloren.

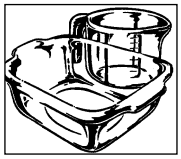
Eigenschaften der Mikrowellen

Mikrowellen durchdringen alle nichtmetallischen Gegenstände aus Glas, Porzellan, Keramik, Kunststoff, Holz und Papier. Das ist der Grund dafür, warum diese Materialien in der Mikrowelle nicht erhitzt werden. Das Geschirr wird nur indirekt über die Speise erwärmt.
Speisen nehmen Mikrowellen auf (absorbieren) und werden dadurch erhitzt.
Materialien aus Metall werden von der Mikrowelle nicht durchdrungen, die Mikrowellen werden zurückgeworfen (reflektiert). Deshalb sind Gegenstände aus Metall für die Mikrowelle in der Regel nicht geeignet. Es gibt jedoch Ausnahmen, wo Sie genau diese Eigenschaften ausnutzen können. So werden Speisen an bestimmten Stellen während des Auftauens oder Garens mit etwas Aluminiumfolie abgedeckt. Dadurch vermeiden Sie zu warme oder zu heiße bzw. übergarte Bereiche bei unregelmäßigen Teilen. Beachten Sie hierzu die folgenden Hinweise.

Das Geeignete Geschirr

Glas und Glas-Keramik

Hitzebeständiges Glasgeschirr ist sehr gut geeignet. Der Garvorgang kann von allen Seiten beobachtet werden. Es darf jedoch nicht metallhaltig (z.B. Bleikristall) oder mit einer Metallauflage versehen sein (z.B. Goldrand, Kobaltblau).



Keramik

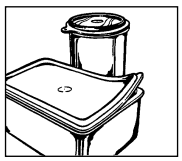
ist im allgemeinen gut geeignet. Keramik muß glasiert sein, da bei unglasierter Keramik Feuchtigkeit in das Geschirr eindringen kann. Feuchtigkeit erhitzt das Material und kann es zum Zerspringen bringen. Falls Sie nicht sicher sind, ob Ihr Geschirr für die Mikrowelle geeignet ist, führen Sie den Geschirr-Eignungstest durch. Siehe Seite 44.

Porzellan

ist sehr gut geeignet. Achten Sie darauf, daß das Porzellan keine Gold- oder Silberauflage hat bzw. nicht metallhaltig ist.

Kunststoff & papier-geschirr

Hitzebeständiges, mikrowellen-geeignetes Kunststoffgeschirr ist zum Auftauen, Erhitzen und Garen geeignet. Beachten Sie bitte die Angaben des Herstellers. Hitzebeständiges, mikrowellen-geeignetes Papiergeschirr ist ebenfalls geeignet. Beachten Sie bitte die Angaben des Herstellers.



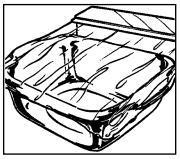
Küchenpapier

kann benutzt werden, um entstehende Feuchtigkeit bei kurzen Erhitzungsvorgängen aufzunehmen, z.B. von Brot oder Paniertem. Das Papier zwischen die Speise und den Drehteller legen. So bleibt die Oberfläche der Speise knusprig und trocken. Durch Abdecken von fettigen Speisen mit Küchenpapier werden Spritzer aufgefangen.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Das Geeignete Geschirr

Mikrowellenfolie



oder hitzebeständige Folie ist zum Abdecken oder Umwickeln gut geeignet. Beachten Sie bitte die Angaben des Herstellers.

Bratbeutel

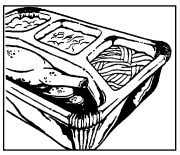
können im Mikrowellengerät verwendet werden. Metallclipse sind jedoch zum Verschließen ungeeignet, da die Bratbeutelfolie schmelzen kann. Nehmen Sie Bindfaden zum Verschließen und stechen Sie den Bratbeutel mehrmals mit einer Gabel ein. Nicht hitzebeständige Folie, wie z.B. Frischhaltefolie, ist für die Benutzung im Mikrowellengerät nicht empfehlenswert.

Bräunungsgeschirr

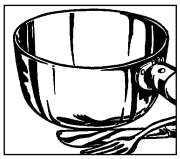
ist spezielles Mikrowellenbratgeschirr aus Glaskeramik mit einer Metallegierung am Boden, die dafür sorgt, daß die Speise gebräunt wird. Bei Verwendung von Bräunungsgeschirr muß ein geeigneter Isolator, z.B. ein Porzellanteller, zwischen Drehteller und Bräunungsschale gelegt werden. Beachten Sie genau die Vorheizzeit gemäß Herstelleranweisung. Bei überschreitung kann es zur Beschädigung des Drehtellers und Drehteller-Trägers kommen bzw. die Schutzsicherung des Gerätes auslösen und das Gerät ausschalten.

Metall

sollte in der Regel nicht verwendet werden, da Mikrowellen Metall nicht durchdringen und so nicht an die Speisen gelangen können.



Es gibt jedoch Ausnahmen: Schmale Streifen aus Aluminiumfolie können zum Abdecken von Teilen verwendet werden, damit diese nicht zu schnell auftauen oder garen (z.B. die Flügel beim Hähnchen). Kleine Metallspieße und Aluminiumschalen (z.B. bei Fertiggerichten) können benutzt werden.

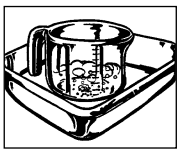


Sie müssen aber im Verhältnis zur Speise klein sein, z.B. müssen Aluminiumschalen mindestens 2/3 bis 3/4 mit Speise gefüllt sein. Empfehlenswert ist, die Speise in mikrowellengeeignetes Geschirr umzufüllen. Bei Verwendung von Aluminiumschalen oder anderem Metallgeschirr muß ein Mindestabstand von ca. 2,0 cm zu den Garraumwänden eingehalten werden, da diese sonst durch mögliche Funkenbildung beschädigt werden können.

Kein Geschirr mit metallauflage,

Metallteilen oder Metalleinschlüssen, wie z.B. mit Schrauben,Bändern oder Griffen verwenden.

Geschirr-eignungstest



Wenn Sie nicht sicher sind, ob Ihr Geschirr mikrowellengeeignet ist, führen Sie folgenden Test durch: Das Geschirr in das Gerät stellen. Ein Glasgefäß mit 150 ml Wasser gefüllt auf oder neben das Geschirr stellen. Das Gerät 1 bis 2 Minuten bei 900 W Leistung betreiben. Wenn das Geschirr kühl oder handwarm bleibt, ist es geeignet. Diesen Test nicht für Kunststoffgeschirr durchführen. Es könnte schmelzen.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Tipps & techniken

Bevor Sie beginnen ...

Um Ihnen den Umgang mit der Mikrowelle so einfach wie möglich zu machen, haben wir für Sie die wichtigsten Hinweise und Tips nachfolgend zusammengestellt: Starten Sie Ihr Gerät nur dann, wenn sich Lebensmittel im Garraum befinden.

Einstellung der zeiten

Die Auftau-, Erhitzungs- und Garzeiten sind im allgemeinen erheblich kürzer als in einem konventionellen Herd oder Backofen. Halten Sie sich deshalb an die in diesem Buch empfohlenen Zeiten. Stellen Sie die Zeiten eher kürzer als länger ein. Machen Sie nach dem Garen eine Garprobe. Lieber kurz nachgaren als etwas übergaren lassen.

Ausgangstemperatur

Die Auftau-, Erhitzungs- und Garzeiten sind von der Ausgangstemperatur der Lebensmittel abhängig. Tiefgefrorene und kühlschranktemperierte Lebensmittel benötigen beispielsweise länger als raumtemperierte. Für das Erhitzen und Garen von Lebensmitteln werden normale Lagertemperaturen vorausgesetzt (Kühlschranktemperatur ca. 5° C, Raumtemperatur ca. 20° C). Für das Auftauen von Lebensmitteln wird von -18° C Tiefkühltemperatur ausgegangen.

Popcorn nur in speziellen mikrowellengeeigneten

Popcorn-Behältern zubereiten. Richten Sie sich genau nach den Angaben des Herstellers. Keine normalen Papierbehälter oder Glasgeschirr verwenden. **Eier** nicht in der Schale kochen. In der Schale baut sich Druck auf, der zum Explodieren des Eies führen könnte. Das Eigelb vor dem Garen anstechen. **Kein öl oder Fett** zum Fritieren im Mikrowellengerät erhitzen. Die Temperatur des öls kann nicht kontrolliert werden. Das öl könnte plötzlich aus dem Gefäß spritzen.

Keine geschlossenen Gefäße, wie Gläser oder Dosen, erhitzen. Durch den entstehenden Druck könnten die Gefäße zerspringen. (Ausnahme: Einkochen).

Alle angegebenen zeiten...

in diesem Buch sind Richtwerte, die je nach Ausgangstemperatur, Gewicht und Beschaffenheit (Wasser-, Fettgehalt etc.) der Lebensmittel variieren können.

Salz, gewürze und kräuter

In der Mikrowelle gegarte Speisen erhalten ihren Eigengeschmack besser als bei konventionellen Zubereitungsarten. Verwenden Sie deshalb Salz sehr sparsam und salzen Sie in der Regel erst nach dem Garen. Salz bindet Flüssigkeit und trocknet die Oberfläche aus. Gewürze und Kräuter können wie gewohnt verwendet werden.

Garproben:

Der Garzustand von Speisen kann wie bei konventioneller Zubereitung getestet werden:

- Speisenthermometer: Jede Speise hat bei Abschluß des Erhitzungs- oder Garvorgangs eine bestimmte Innentemperatur. Mit einem Speisenthermometer können Sie feststellen, ob die Speise heiß genug bzw. gegart ist.
- Gabel: Fisch können Sie mit einer Gabel prüfen. Wenn das Fischfleisch nicht mehr glasig ist und sich leicht von den Gräten löst, ist es gar. Ist es übergart, wird es zäh und trocken.
- Holzstäbchen: Kuchen und Brot können durch Einstechen eines Holzstäbchens getestet werden. Wenn das Stäbchen nach dem Herausziehen sauber und trocken bleibt, ist die Speise gar.

Garzeitbestimmung mit dem speisenthermometer

Jedes Getränk und jede Speise hat nach Ende des Garvorgangs eine bestimmte Innentemperatur, bei der der Garvorgang abgeschlossen werden kann und das Ergebnis gut ist. Die Innentemperatur können Sie mit einem Speisenthermometer feststellen. In der Temperaturtabelle sind die wichtigsten Temperaturen angegeben.

TABELLE: GARZEITBESTIMMUNG MIT DEM SPEISENTHERMOMETER

Getränk/Speise	Innentemperatur am Ende der Garzeit	Innentemperatur nach 10 bis 15 Minuten Standzeit
Getränke erhitzen (Kaffee,Wasser,Tee,etc)	65-75° C	
Milch erhitzen	60-65° C	
Suppen erhitzen	75-80° C	
Eintöpfe erhitzen	75-80° C	
Geflügel	80-85° C	85-90° C
Lammfleisch		
Rosa gebraten	70° C	70-75° C
Durchgebraten	75-80° C	80-85° C
Roastbeef		
Leicht angebraten	50-55° C	55-60° C
Halb durchgebraten	60-65° C	65-70° C
Gut durchgebraten	75-80° C	80-85° C
Schweine-, Kalbfleisch	80-85° C	80-85° C

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Tipps & techniken

Wasserzugabe

Gemüse und andere sehr wasserhaltige Lebensmittel können im eigenen Saft oder mit wenig Wasserzugabe gegart werden. Dadurch bleiben viele Vitamine und Mineralstoffe im Lebensmittel erhalten.

Lebensmittel mit haut oder schale

wie Würstchen, Hähnchen, Hähnchenschenkel, Pellkartoffeln, Tomaten, äpfel, Eigelb oder ähnliches, mit einer Gabel oder einem Holzstäbchen einstechen. Dadurch kann der sich bildende Dampf entweichen, ohne daß die Haut oder Schale platzt.

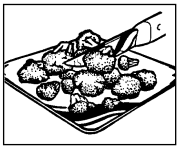
Fette speisen

Mit Fett durchwachsenes Fleisch und Fettschichten garen schneller als magere Teile. Decken Sie deshalb diese Teile beim Garen mit etwas Aluminiumfolie ab oder legen Sie die Lebensmittel mit der fetten Seite nach unten.

Blanchieren von gemüse

Gemüse sollte vor dem Einfrieren blanchiert werden. So bleiben die Qualität und die Aromastoffe am besten erhalten.
Verfahren: Das Gemüse waschen und zerkleinern. 250 g Gemüse mit 275 ml Wasser in eine Schüssel geben und abgedeckt 3-5 Minuten erhitzen. Nach dem Blanchieren sofort in Eiswasser tauchen, um ein Weiterkochen zu verhindern, und danach abtropfen lassen. Das blanchierte Gemüse luftdicht verpacken und einfrieren.

Einkochen von obst und gemüse

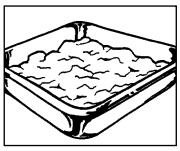


Das Einkochen in der Mikrowelle ist schnell und einfach. Im Handel gibt es speziell für die Mikrowelle geeignete Einmachgläser, Gummiringe und passende Einmachklammern aus Kunststoff. Die Hersteller geben genaue Anwendungshinweise.

Kleine und grosse mengen

Die Mikrowellenzeiten sind direkt abhängig von der Menge des Lebensmittels, das Sie auftauen, erhitzen oder garen möchten. das bedeutet, kleine Portionen garen schneller als große.
Als Faustregel gilt:
Doppelte menge=fast doppelte Zeit
halbe menge=halbe Zeit

Hohe und flache gefässe

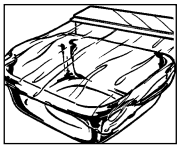


Beide Gefäße haben das gleiche Fassungsvermögen, aber in der hohen Form ist die Garzeit länger als in der flachen. bevorzugen Sie deshalb möglichst flache Gefäße mit großer Oberfläche. Hohe Gefäße nur für Gerichte verwenden, bei denen die Gefahr des Überkochens besteht, z.B. für Nudeln, Reis, Milch etc.

Runde und ovale gefässe

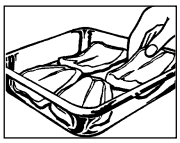
In runden und ovalen Formen garen Speisen gleichmäßiger als in eckigen, da sich in Ecken Mikrowellenenergie konzentriert und die Speise an diesen Stellen übergaren könnte.

Abdecken



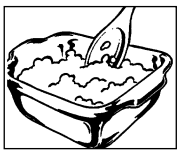
Durch Abdecken bleibt die Feuchtigkeit im Lebensmittel erhalten und die Garzeit verkürzt sich. Zum Abdecken einen Deckel, Mikrowellenfolie oder eine Abdeckhaube verwenden. Speisen, die eine Kruste erhalten sollen, z.B. Braten oder Hähnchen, nicht abdecken. Es gilt die Regel, was im konventionellen Herd abgedeckt wird, sollte auch im Mikrowellengerät abgedeckt werden. Was im Herd offen gegart wird, kann auch im Mikrowellengerät offen gegart werden.

Unregelmässige teile



mit der dickeren bzw. kompakten Seite nach außen plazieren. Gemüse (z.B. Broccoli) mit den Stielen nach außen legen.
Dickere Teile benötigen eine längere Garzeit und erhalten an den Außenseiten mehr Mikrowellenenergie, so daß die Lebensmittel gleichmäßig garen.

Umrühren



Das Umrühren der Speisen ist notwendig, da die Mikrowellen zuerst die äußeren Bereiche erhitzen. Dadurch wird die Temperatur ausgeglichen und die Speise gleichmäßig erhitzt.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Tipps & techniken

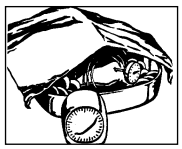
Anordnung

Mehrere Einzelportionen, z.B. Puddingförmchen, Tassen oder Pellkartoffeln, ringförmig auf dem Drehteller anordnen. Zwischen den Portionen Platz lassen, so daß die Mikrowellenenergie von allen Seiten eindringen kann.

Wenden

Mittelgroße Teile, wie Hamburger und Steaks, während des Garvorgangs einmal wenden, um die Garzeit zu verkürzen. Große Teile, wie Braten und Hähnchen, müssen gewendet werden, da die nach oben gerichtete Seite mehr Mikrowellenenergie erhält und austrocken könnte, falls nicht gewendet wird.

Standzeit



Die Einhaltung der Standzeit ist eine der wichtigsten Mikrowellen-Regeln. Fast alle Speisen, die in der Mikrowelle aufgetaut, erhitzt oder gegart werden, benötigen eine kurze oder längere Standzeit, in der ein Temperaturausgleich stattfindet und sich die Flüssigkeit in der Speise gleichmäßig verteilen kann.

Bräunungsmittel

Lebensmittel erhalten nach mehr als 15 Minuten Garzeit eine Bräune, die jedoch nicht mit der intensiven Bräune und Kruste beim konventionellen Garen zu vergleichen ist. Um eine appetitliche braune Farbe zu erhalten, können Bräunungsmittel eingesetzt werden. Sie dienen meist gleichzeitig als Würzmittel. Nachfolgend finden Sie einige Empfehlungen für Bräunungsmittel und Anwendungsmöglichkeiten:

BRÄUNUNGSMITTEL	GERICHTE	VERFAHREN
Zerlassene Butter und Paprikapulver	Geflügel	Das Geflügel mit der Butter/ Paprikamischung bestreichen
Paprikapulver	Aufläufe, Käsetoasts	Mit Paprikapulver bestäuben
Sojasauce	Fleisch und Geflügel	Mit der Sauce bestreichen
Barbecue- und Worcestershire- Sauce,	Braten, Frikadellen,	Mit der Sauce bestreichen
Bratensauce	Kurzgebratenes	Mit den Speckwürfeln oder Trockenzwiebeln bestreuen
Ausgelassene Speckwürfel oder Trockenzwiebeln	Aufläufe, Toasts, Suppen, Eintöpfe	
Kakao, Schokostreusel, braune Glasuren, Honig und Marmelade	Kuchen und Desserts	Kuchen und Desserts damit bestreuen oder glasieren

Erhitzen

- Fertiggerichte in Aluminiumbehältern sollten herausgenommen und auf einem Teller oder in einer Schüssel erhitzt werden.
- Speisen mit Mikrowellenfolie, Teller oder Abdeckhaube (im Handel erhältlich) abdecken, damit die Oberfläche nicht austrocknet. Getränke müssen nicht abgedeckt werden.
- Bei fest verschlossenen Gefäßen die Deckel entfernen.
- Beim Kochen von Flüssigkeiten wie Wasser, Kaffee, Tee oder Milch, einen Glasstab in das Gefäß stellen.
- Größere Mengen, wenn möglich, zwischendurch umrühren, so daß sich die Temperatur gleichmäßig verteilt.
- Die Zeiten sind für Lebensmittel bei einer Zimmertemperatur von 20° C angegeben. Bei kühlschranktemperierten Lebensmitteln erhöht sich die Erhitzungszeit geringfügig.
- Lassen Sie die Speisen nach dem Erhitzen 1-2 Minuten stehen, so daß sich die Temperatur gleichmäßig innerhalb der Speise verteilt (Standzeit).
- Die angegebenen Zeiten sind Richtwerte, die je nach Ausgangstemperatur, gewicht, Wassergehalt, Fettgehalt und gewünschtem Endzustand etc. variieren können.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Auftauen

Die Mikrowelle ist ideal zum Auftauen von Lebensmitteln. Die Auftauzeiten sind in der Regel erheblich kürzer als beim Auftauen auf herkömmliche Weise. Nachfolgend einige Tips.
Nehmen Sie das Gefriergut aus der Verpackung und legen Sie es zum Auftauen auf einen Teller.

Verpackungen und Behälter

Gut geeignet zum Auftauen und Erhitzen von Speisen sind mikrowellengeeignete Verpackungen und Behälter, die sowohl tiefkühlgeeignet (bis ca. -40° C) als auch hitzebeständig (bis ca. 220° C) sind. So können Sie im gleichen Geschirr auftauen, erhitzen und sogar garen, ohne die Speise zwischendurch umfüllen zu müssen.

Abdecken

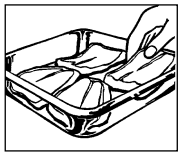
Dünnere Teile vor dem Auftauen mit kleinen Aluminiumstreifen abdecken. Angetaute oder warme Teile während des Auftauens ebenfalls mit Aluminiumstreifen abdecken. Dies verhindert, daß dünnere Teile bereits zu heiß werden, während dickere Teile noch gefroren sind.

Die Mikrowellenleistung...

eher niedriger als zu hoch wählen. So erzielen Sie ein gleichmäßiges Auftauergebnis. Ist die Mikrowellenleistung zu hoch, gart die Speisenoberfläche bereits an, während das Innere noch gefroren ist.

Wenden/Umrühren

Fast alle Lebensmittel müssen zwischendurch einmal



gewendet oder umgerührt werden. Teile, die aneinanderhaften, so bald wie möglich voneinander trennen und umordnen.

Kleinere mengen...

tauen gleichmäßiger und schneller auf als große. Wir empfehlen deshalb, möglichst kleine Portionen einzufrieren. So können Sie sich schnell und einfach ganze Menüs zusammenstellen.

Empfindliche lebensmittel,

wie Torte, Sahne, Käse und Brot, nicht vollständig auftauen, sondern nur antauen und bei Raumtemperatur fertig auftauen. Dadurch wird vermieden, daß die äußeren Bereiche bereits zu heiß werden, während die inneren noch gefroren sind.

Die Standzeit...

nach dem Auftauen von Lebensmitteln ist besonders wichtig, da der Auftauvorgang während dieser Zeit forgesetzt wird. In der Auftautabelle finden Sie die Standzeiten für verschiedene Lebensmittel. Dicke, kompakte Lebensmittel benötigen eine längere Standzeit als flache oder Lebensmittel mit poröser Struktur. Sollte das Lebensmittel nicht ausreichend aufgetaut sein, können Sie es weiter im Mikrowellengerät auftauen oder die Standzeit entsprechend verlängern. Die Lebensmittel nach der Standzeit möglichst sofort weiterverarbeiten und nicht wieder einfrieren.

Garen von frischem gemüse

- Achten Sie beim Kauf von Gemüse darauf, daß die Stücke möglichst gleichmäßig sind. Dies ist vor allem dann wichtig, wenn Sie das Gemüse im Stück garen möchten (z.B. Pellkartoffeln).
- Gemüse vor der Zubereitung waschen, putzen und dann erst die erforderliche Menge für das Rezept abwiegen und zerkleinern.
- Würzen Sie wie gewohnt, aber salzen Sie in der Regel erst nach dem Garen.
- Pro 500 g Gemüse ca. 5 EL Wasser zugeben. Faserreiches Gemüse benötigt etwas mehr Wasserzugabe. Angaben hierzu finden Sie in der Tabelle (Siehe Seite 62).
- Gemüse wird in der Regel in einer Schüssel mit Deckel gegart. Flüssigkeitsreiche Gemüsesorten, wie z.B. Gemüsezwiebeln oder Pellkartoffeln, können ohne Wasserzugabe in Mikrowellenfolie gegart werden.
- Gemüse nach der Hälfte der Garzeit umrühren oder wenden.
- Nach dem Garen das Gemüse ca. 2 Minuten stehenlassen, damit sich die Temperatur gleichmäßig verteilt (Standzeit).
- Die angegebenen Garzeiten sind Richtwerte und hängen vom Gewicht, der Ausgangstemperatur und der Beschaffenheit der Gemüsesorte ab. Je frischer das Gemüse ist, desto kürzer sind die Garzeiten.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Garen von freisch,fisch & geflügel

- Achten Sie beim Einkauf darauf, daß die Stücke möglichst gleichmäßig sind. So erhalten Sie ein gutes Garergebnis.
- Fleisch, Fisch und Geflügel vor der Zubereitung gründlich unter fließend kaltem Wasser abwaschen und mit Küchenpapier trockentupfen. Danach wie gewohnt weiterverarbeiten.
- Rindfleisch sollte gut abgehangen und sehnenarm sein.
- Trotz gleicher Größe der Stücke kann das Garergebnis unterschiedlich ausfallen. Dies liegt u.a. an der Art des Lebensmittels, am unterschiedlichen Fett- und Flüssigkeitsgehalt als auch an der Temperatur vor dem Garen.
- Ab 15 Minuten Garzeit erhält man eine natürliche Bräunung, die durch die Verwendung von Bräunungsmitteln noch verstärkt werden kann. Um außerdem eine knusprige Oberfläche zu erhalten, sollten Sie Bräunungsgeschirr verwenden oder das Lebensmittel auf dem Herd anbraten und in der Mikrowelle fertig garen. Auf diese Weise erhalten Sie gleichzeitig einen braunen Fond für die Zubereitung einer Sauce.
- Größere Fleisch-, Fisch- und Geflügelstücke nach der halben Garzeit wenden, so daß sie von allen Seiten gleichmäßig gegart werden.
- Decken Sie Braten nach dem Garen mit Aluminiumfolie ab und lassen ihn ca. 10 Minuten ruhen (Standzeit). Während dieser Zeit gart der Braten nach, und die Flüssigkeit verteilt sich gleichmäßig, so daß beim Anschneiden weniger Fleischsaft verlorengeht.

Auftauen & garen

Tiefkühl-Gerichte können in der Mikrowelle in einem Arbeitsgang aufgetaut und gleichzeitig gegart werden. In der Tabelle finden Sie hierzu einige Beispiele (Siehe Seite 61). Beachten Sie außerdem die allgemeinen Hinweise zu "Erhitzen" und "Auftauen" von Lebensmitteln.

Für die Zubereitung von handelsüblichen Tiefkühl-Fertiggerichten richten Sie sich bitte nach den Herstellerangaben auf der Verpackung. In der regel werden genaue Garzeiten und Hinweise für die Zubereitung im Mikrowellengerät gegeben.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Hinweis zur Leistungseinstellen

Ihr Mikrowellengerät hat 5 Leistungsstufen. Zur Auswahl der erforderlichen Leistungsstufe zum Garen befolgen Sie bitte die Hinweise im Abschnitt Rezepte. Im allgemeinen gelten folgende Empfehlungen:
900 W für schnelles Garen oder Aufwärmen, z.B. für Suppen, Eintöpfe, Dosengerichte, heisse Getränke, Gemüse, Fisch usw.
630 W zum längeren Garen von kompakteren Speisen wie Braten, Hackbraten und Tellergerichten, auch für empfindliche Gerichte wie Käsesossen oder Rührkuchen. Mit dieser niedrigeren Einstellung kochen Sossen nicht über und die Speisen garen gleichmässig, ohne am Rand hart zu werden oder überzulaufen.
450 W für kompaktere Speisen, die beim Garen mit herkömmlichen Methoden eine lange Garzeit erfordern, z.B. Rindfleischgerichte, wird diese Leistungsstufe empfohlen, damit das Fleisch zart bleibt.
270 W (Auftau-Einstellung) wählen Sie diese Stufe zum Auftauen, damit Speisen gleichmässig auftauen. Diese Stufe ist auch bestens geeignet, um Reis, Nudeln und Klösse garzuziehen und gebackenen Eierpudding zu garen.
90 W zum sanften Auftauen, z.B. für Sahnetorten oder Blätterteig.

W = Watt

Um die Mikrowellen-Leistungsstufe einzustellen:

1. Den **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT/PORTIONEN**-Knopf im oder gegen den Uhrzeigersinn drehen, um die Garzeit auszuwählen.
2. Die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste drücken, bis die gewünschte Leistungsstufe auf dem Display angezeigt wird. (Wird die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste einmal gedrückt, wird 900 angezeigt.) Wenn Sie die gewünschte Stufe übersehen haben, drücken Sie weiter die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste, bis die Leistungsstufe erneut angezeigt wird.
3. Die Taste **START/QUICK** drücken.

HINWEIS:
Wenn keine Auswahl der Leistungsstufe erfolgt, wird automatisch die volle Leistung 900 W eingestellt.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

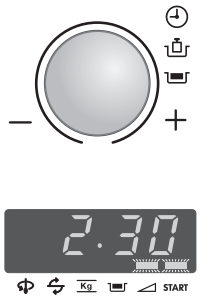
☞ Garen mit der Mikrowelle

Ihr Gerät lässt sich bis zu 90 Minuten programmieren. (90.00) Die Garzeit (Auftauzeit) kann in Einheiten von 10 Sekunden bis fünf Minuten eingegeben werden. Sie hängt von der in der Tabelle angegebenen Gesamtlänge der Garzeit (Auftauzeit) ab.

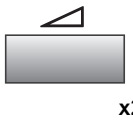
Garzeit	**Zeiteinheiten**
0-5 Minuten	10 Sekunden
5-10 Minuten	30 Sekunden
10-30 Minuten	1 Minute
30-90 Minuten	5 Minuten

Beispiel:
Angenommen, Sie wollen Suppe 2 Minuten und 30 Sekunden lang bei 630 W Mikrowellen-Leistung erwärmen.

1. Geben Sie durch Drehen des **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT/ PORTIONEN**-Knopfs im Uhrzeigersinn die gewünschte Garzeit ein.



2. Die gewünschte Leistungsstufe durch zweimaliges Drücken der **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste einstellen.



3. Starten Sie den Garvorgang durch einmaliges Drücken der **START/QUICK**-Taste.

Überprüfen Sie das Display.

HINWEIS:

1. Wird die Gerätetür während des Garvorgangs geöffnet, wird die Garzeit auf dem Display automatisch angehalten. Die Rückwärtszählung der Garzeit setzt wieder ein, wenn die Tür geschlossen und die **START/QUICK-**Taste gedrückt wird.
2. Wenn Sie während des Garvorgangs die Leistungsstufe überprüfen wollen, drücken Sie die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste. Solange Ihr Finger diese Taste berührt, wird die Leistungsstufe angezeigt.
3. Sie können den **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT/PORTIONEN**-Knopf im oder entgegen dem Uhrzeigersinn drehen. Wenn Sie den Knopf entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, wird die Garzeit graduell von 90 Minuten vermindert.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

☞ Andere nützliche Funktionen

1. GAREN MIT VERSCHIEDENEN GARFOLGEN

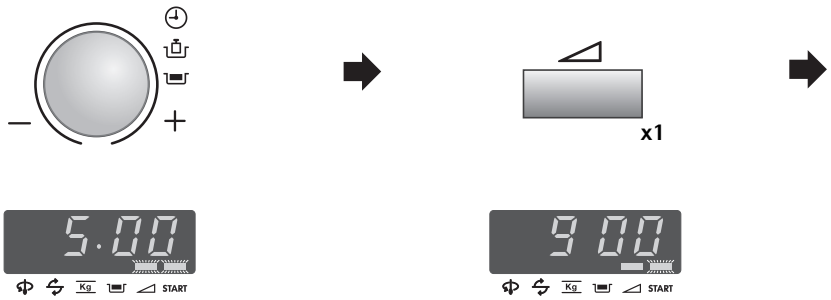
Es können maximal 3 Garfolgen, bestehend aus manueller Gerzeit und Betriebsart, programmiert werden.

Beispiel:
Garen : 5 Minuten bei 900 W (Stufe 1)
16 Minuten bei 270 W (Stufe 2)

STUFE 1

1. Geben Sie durch Drehen des **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT/PORTIONEN**-Knopf im Uhrzeigersinn die gewünschte Garzeit ein.

2. Die gewünschte Leistungsstufe durch einmaliges Drücken der **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste einstellen.

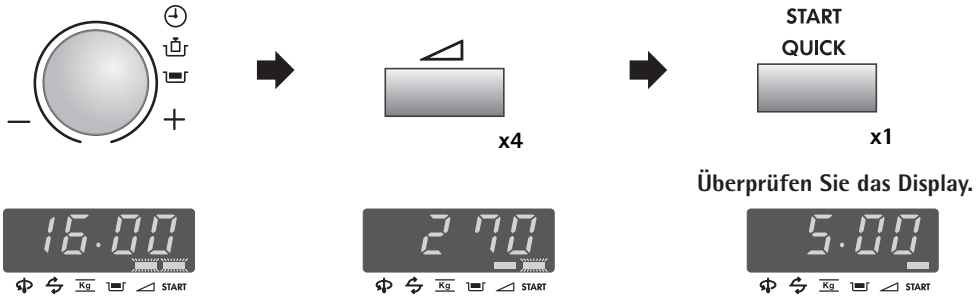


STUFE 2

3. Geben Sie durch Drehen des **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT/ PORTIONEN**-Knopf im Uhrzeigersinn die gewünschte Garzeit ein.

4. Die gewünschte Leistungsstufe durch viermaliges Drücken der **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste einstellen.

5. Drücken Sie die **START/QUICK**-Taste, um den Garvorgang zu starten.



Überprüfen Sie das Display.

(Das Gerät arbeitet nun 5 Minuten bei 900 W und anschliessend 16 Minuten mit 270 W).

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

☞ Andere nützliche Funtionen

2. SCHNELLKOCHFUNKTION

Mit der **START/QUICK**-Taste können Sie die folgenden Funktionen bedienen:

a. Direktstart

Sie können sofort 30 Sekunden lang mit einer Leistung von 900 W kochen, wenn Sie die **START/QUICK**-Taste drücken.

HINWEIS:

Um einen Missbrauch durch Kinder zu verhindern, kann die **START/QUICK**-Taste nur 3 Minuten nach dem vorausgehenden Bedienungsschritt, d. h. Schliessen der Tür, Drücken der **STOP**-Taste oder betätigt werden.

b. Verlängern der Garzeit.

Während des manuellen Kochens können Sie die Kochzeit durch wiederholten **START/QUICK**-Tastendruck jeweils um weitere 30 Sekunden verlängern.

3. ÜBERPRÜFEN DER LEISTUNGSSTUFE

Um während des Garvorgangs die Mikrowellen-Leistungsstufe zu überprüfen, drücken Sie die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN-**Taste.

x1

Solange Sie mit dem Finger die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste berühren, wird die Leistungsstufe angezeigt.

Die Rückzählung der Garzeit läuft weiter, auch wenn auf dem Display die Leistungsstufe angezeigt wird.

4. SICHERHEITSSPERRFUNKTION

EINSTELLEN DER SICHERHEITSSPERRFUNKTION

1. Drücken Sie die **STOP**-Taste und halten Sie sie 3 Sekunden lang heruntergedrückt.

x1 für 3 Sekunden

Überprüfen Sie das Display.

AUFHEBEN DER SICHERHEITSSPERRFUNKTION

1. Drücken Sie die **STOP**-Taste und halten Sie sie 3 Sekunden lang heruntergedrückt.

x1 für 3 Sekunden

Bei eingestellter Sicherheitsfunktion zeigt das Display die Tageszeit an.

HINWEIS: Bei eingestellter Sicherheitssperre können Sie keine Tasten außer der **STOP**-Taste betätigen.

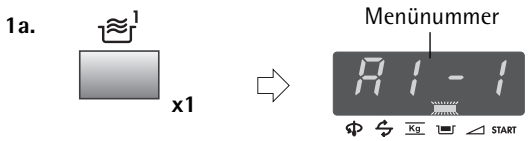
Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Autokoch-, Kochen-von-Tiefgefrorenem- & Auto-Auftau-Betrieb

Bei der **AUTOKOCH**-, **KOCHEN-VON-TIEFGEFRORENEM** und **AUTOAUFTAU**-Funktion werden der korrekte Kochmodus die korrekte Kochzeit automatisch errechnet. Sie haben die Wahl zwischen 4 **AUTOKOCH**-, 3 **KOCHEN-VON-TIEFGEFRORENEM-** und 5 **AUTOAUFTAU**-Menüs. Was Sie bei der Benutzung dieser Automatikfunktion wissen müssen.

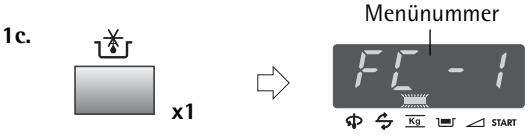
Beispiel:

1a. AUTOKOCH 1: Die **AUTOKOCH 1**-Taste hat zwei Menüs. Drücken Sie die **AUTOKOCH 1**-Taste einmal, das Display wird daraufhin wie dargestellt angezeigt.



1b. AUTOKOCH 2: Die **AUTOKOCH 2**-Taste hat zwei Menüs. Drücken Sie die **AUTOKOCH 2**-Taste einmal, das Display wird daraufhin wie dargestellt angezeigt.

1c. KOCHEN-VON-TIEFGEFRORENEM: Die **KOCHEN-VON-TIEFGEFRORENEM**-Taste hat drei Menüs. Drücken Sie die **KOCHEN-VON-TIEFGEFRORENEM**-Taste einmal, das Display wird daraufhin wie dargestellt angezeigt.



1d. AUTOAUFTAU: Die **AUTOAUFTAU**-Taste hat fünf Menüs. Drücken Sie die **AUTOAUFTAU**-Taste einmal, das Display wird daraufhin wie dargestellt angezeigt.

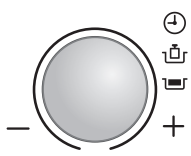
Das Menü wird durch Drücken der **KOCHEN-VON-TIEFGEFRORENEM, AUTOAUFTAU** oder der gewünschten **AUTOKOCH**-Taste gewählt, bis die gewünschte Menünummer angezeigt wird. Siehe Seiten 56 - 59 "**AUTOKOCH-, KOCHEN-VON-TIEFGEFRORENEM** und **AUTOAUFTAU TABELLEN**". Das Menü wird automatisch durch Drücken der Taste **AUTOKOCH, KOCHEN-VON-TIEFGEFRORENEM** oder **AUTOAUFTAU** geändert.

2. Das Gewicht der Speise durch Drehen des **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT/PORTIONEN**-Knopfs eingeben, bis das gewünschte Gewicht angezeigt wird.

- Nur das Gewicht des Garguts eingeben. Das Gewicht des Geschirrs nicht mit einbeziehen.
- Speisen und Nahrungsmittel, die weniger oder mehr wiegen als die in den AUTOKOCH-, KOCHEN-VON-TIEFGEFRORENEM- & AUTOAUFTAU-Tabellen angegebenen Gewichte/Mengen, müssen in manuellem Betrieb gegart/aufgetaut werden. Beste Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie sich an die Gar-Tabellen auf den Seiten 61 - 62 halten.

3. Um den Garvorgang zu beginnen, die **START/QUICK**-Taste drücken.

Wenn ein Bedienungsschritt erforderlich ist (z.B. zum Wenden der Speisen), stoppt das Gerät automatisch, das akustische Signal ertönt, die verbleibende Garzeit u. a. Symbole werden blinkend angezeigt. Um den Garvorgang fortzusetzen, drücken Sie die **START/QUICK**-Taste.



ZEITSCHALTUHR/ GEWICHT/ PORTIONEN-Knopf

START/QUICK-Taste

Die Temperatur am Ende der Garzeit hängt von der Ausgangstemperatur ab. Vergewissern Sie sich, dass die Speisen nach dem Garen ausreichend gegart sind. Falls erforderlich, können Sie die Garzeit verlängern und eine höhere Leistungsstufe einstellen.

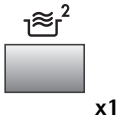
HINWEIS: Bei Verwendung der **START/QUICK**, während des Auto-Garen/ Auftauvorgangs, könnten die Gerichte übergaren.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

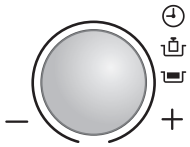
Autokoch-, Kochen-von-Tiefgefrorenem- & Auto-Auftau-Betrieb

Beispiel 1 für AUTOKOCH 2:
Zum Garen von Fischfilet mit Sauce mit einem Gewicht von 1,5 kg (3 einheit) verwenden Sie AUTOKOCH 2 (A2-1).

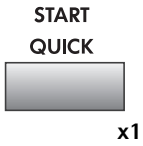
1. Das gewünschte Automatikprogramm durch einmal Drücken der **AUTOKOCH 2**-Taste einstellen.



2. Geben Sie durch Drehen des **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT/ PORTIONEN**-Knopf im Uhrzeigersinn das Menge ein.



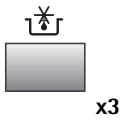
3. Drücken Sie die **START/QUICK**-Taste, um den Garvorgang zu starten.



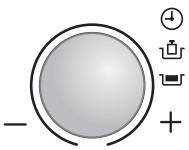
Überprüfen Sie das Display.

Beispiel 2 für KOCHEN-VON-TIEFGEFRORENEM:
Zum Garen von Tiefkühl Auflauf mit einem Gewicht von 0,6 kg verwenden Sie KOCHEN-VON-TIEFGEFRORENEM FC-3.

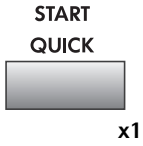
1. Das gewünschte Automatikprogramm durch dreimaliges Drücken der **KOCHEN-VON-TIEFGEFRORENEM**-Taste einstellen.



2. Geben Sie durch Drehen des **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT/ PORTIONEN**-Knopf im Uhrzeigersinn das Gewicht ein.



3. Drücken Sie die **START/QUICK**-Taste, um den Garvorgang zu starten.



Überprüfen Sie das Display.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Autokoch-, Kochen-von-Tiefgefrorenem- & Auto-Auftau-tabellen

TASTE	Autokoch Nr.	MENGE (Gewichts-einheit) / GESCHIRR	VERFAHREN
1 x1	**A1-1 Garen** Hähnchenpfanne mit Gemüse	0,5 - 1,5 kg* (1-3) (Ausgangstemp. Hähnchenfleisch 5° C) Auflaufform mit Mikrowellenfolie	• Siehe Rezepte für "Hähnchenpfanne mit Gemüse" auf Seite 59. * Gesamtgewicht von allen Zutaten.
1 x2	**A1-2 Garen** Hack und Zwiebel	0,5 - 1,5 kg* (1-3) (Ausgangstemp. Hack 5° C) Schüssel mit Deckel	• Siehe Rezepte für "Hack und Zwiebel" auf Seite 59. * Gesamtgewicht von allen Zutaten.
2 x1	**A2-1 Garen** Fischfilet mit Sauce	0,5 - 1,5 kg* (1-3) (Ausgangstemp. Fisch 5° C, Sauce 20° C) Auflaufform mit Mikrowellenfolie	• Siehe Rezepte für "Fischfilet mit Sauce" auf Seite 60. * Gesamtgewicht von allen Zutaten.
2 x2	**A2-2 Garen** Aufläufe	0,5 - 1,5 kg* (1-3) (Ausgangstemp. 20° C) Auflaufform	• Siehe Rezepte für "Aufläufe" auf Seite 60. * Gesamtgewicht von allen Zutaten.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Autokoch-, Kochen-von-Tiefgefrorenem- & Auto-Auftau-tabellen

TASTE	Kochen-von-Tiefgefrorenem	MENGE (Gewichts-einheit / GESCHIRR	VERFAHREN
x1	**FC-1 Garen** Tiefkühl-Gemüse z.B. Rosenkohl, Blumenkohl, Erbsen, Mischgemüse, Brokkoli	0,1 - 0,6 kg (100 g) (Ausgangstemp. -18° C) Schüssel und Deckel oder Mikrowellenfolie	• 1 EL Wasser pro 100 g. (Für Pilze ist kein zusätzliches Wasser erforderlich). • Mit dem Deckel oder Mikrowellenfolie abdecken. • Wenn das Gerät stoppt und das akustische Signal ertönt, umrühren und wieder abdecken. • Nach dem Garen 1-2 Minuten stehen lassen. **HINWEIS:** Kompakt gefrorenes Gemüse im manuellen Betrieb garen.
x2	**FC-2 Garen** Tiefkühl-Fertiggerichte Speisen zum Umrühren wie Nudeln Bolognese, Chili con carne etc.	0,3 - 1,0 kg* (100 g) (Ausgangstemp. -18° C) Schüssel mit Deckel oder Mikrowellenfolie * Wenn der Hersteller die Zugabe von Wasser empfiehlt, die Gesamtmenge für das Programm unter Einbeziehung der zusätzlichen Flüssigkeit berechnen.	• Die Speise in ein geeignetes Mikrowellen-Gefäß geben. • Falls vom Hersteller empfohlen, etwas Flüssigkeit zugeben. • Mit einem Deckel oder Mikrowellenfolie abdecken. • Falls vom Hersteller empfohlen, ohne Deckel garen. • Wenn das akustische Signal ertönt, umrühren und wieder abdecken. • Nach dem Garen umrühren und ca. 1-2 Minuten stehen lassen.
x3	**FC-3 Garen** Tiefkühl-Auflauf (z.B. Lasagne, Nudel-Aufläufe)	0,2 - 0,6 kg (100 g) (Ausgangstemp. -18° C) Flache, ovale Auflaufform und Mikrowellenfolie oder mikrowellengeeigneten original Behälter & Mikrowellenfolie.	• Nehmen Sie den gefrorenen Auflauf aus der Packung. Wenn der Behälter nicht für die Mikrowelle geeignet ist, bitte in eine Auflaufform geben und mit Mikrowellenfolie abdecken. • Wenn der Behälter für Mikrowellen geeignet ist, bitte den Originalpapierfilm abziehen und mit Mikrowellenfolie abdecken. • Die Speise nach dem Garen ca. 5 Minuten stehen lassen.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Autokoch-, Kochen-von-Tiefgefrorenem- & Auto-Auftau-tabellen

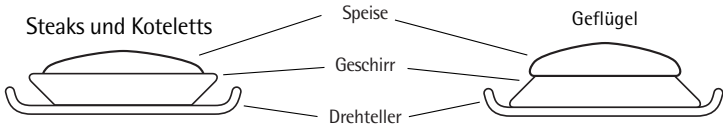
TASTE	AUTO-AUFTAU Nr.	MENGE (Gewichts-einheit / GESCHIRR	VERFAHREN
x1	**Ad-1 Auftauen** Steak und Kotelett	0,2 - 1,0 kg (100 g) (Ausgangstemp. -18° C) (Siehe HINWEIS auf Seite 59)	• Die Speise auf einem Teller in die Mitte des Drehtellers stellen. • Wenn das Gerät stoppt und das Signal ertönt, die Speise wenden, neu anordnen und ggf. trennen. Decken Sie dünne Teile und warme Stellen mit Aluminiumfolie ab. • Nach dem Auftauen mit Aluminiumfolie abgedeckt 10 - 15 Minuten stehen lassen, bis alles vollständig aufgetaut ist.
x2	**Ad-2 Auftauen** Hackfleisch	0,2 - 1,0 kg (100 g) (Ausgangstemp. -18° C) Frischhaltefolie (Siehe HINWEIS auf Seite 59)	• Decken Sie den Drehteller mit Frischhaltefolie ab. • Legen Sie den Block Hackfleisch auf den Drehteller. • Wenn das Gerät stoppt und das Signal ertönt, drehen Sie das Hackfleisch um. Entfernen Sie die aufgetauten Teile, sofern möglich. • Nach dem Auftauen 5 - 10 Minuten stehen lassen, bis alles vollständig aufgetaut ist.
x3	**Ad-3 Auftauen** Geflügel	0,9 - 1,8 kg (100 g) (Ausgangstemp.: -18° C) (Siehe HINWEIS auf Seite 59)	• Einen Teller umgekehrt auf den Drehteller legen und das Geflügel mit der Brustseite nach unten darauf legen. • Wenn das Gerät stoppt und das Signal ertönt, wenden. Decken Sie dünne Teile und warme Stellen mit Aluminiumfolie ab. • Nach dem Auftauen mit Aluminiumfolie abgedeckt 15-30 Minuten stehen lassen, bis alles vollständig aufgetaut ist. • Zum Abschluss das Geflügel unter laufendem Wasser säubern.
x4	**Ad-4 Auftauen** Kuchen	0,1 - 1,4 kg (100 g) (Ausgangstemp. -18° C) Flachen Teller	• Den Kuchen von jeglicher Verpackung befreien. • Auf einen flachen Teller in die Mitte des Drehtellers stellen. • Den Kuchen nach dem Auftauen in möglichst gleich grosse Stücke schneiden, zwischen den Stücken etwas Abstand lassen und 15 - 60 Minuten stehenlassen, bis er gleichmässig aufgetaut ist.
x5	**Ad-5 Auftauen** Brot	0,1 - 1,0 kg (100 g) (Ausgangstemp. -18° C) Flachen Teller (Für dieses Programm werden nur Brotscheiben empfohlen.)	• Auf einen flachen Teller in die Mitte des Drehtellers stellen. • Wenn das Signal ertönt, die Scheiben neu anordnen und aufgetaute Scheiben abnehmen. • Nach dem Auftauen alle Scheiben voneinander trennen und auf einem grossen Teller verteilen. Das Brot mit Aluminiumfolie abdecken und 5 - 10 Minuten stehenlassen, bis es gründlich aufgetaut ist.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Autokoch-, Kochen-von-Tiefgefrorenem- & Auto-Auftau-tabellen

HINWEIS: Auto-Auftau

1. Steaks, Koteletts und Hähnchenschenkel sollten nebeneinander (einlagig) eingefroren werden.
2. Hackfleisch sollte flach eingefroren werden.
3. Nach dem Wenden die aufgetauten Portionen mit dünnen Aluminiumstreifen abdecken.
4. Torte, die aus Sahne/Creme hergestellt oder damit verziert wurde, reagiert sehr empfindlich auf Mikrowellen-Energie. Sobald sich die Creme schnell verflüssigt, nehmen Sie die Torte am besten sofort aus dem Ofen und lassen Sie bei Raumtemperatur 10 bis 30 Minuten stehen.
5. Für Ad-1 und Ad-3, die Speisen wie in der Abbildung gezeigt in das Gerät stellen:



Rezepte für Autokoch

HÄHNCHENPFANNE MIT GEMÜSE (A1-1)

Pikante Hähnchenpfanne

Zutaten

0,5 kg (1)	1,0 kg (2)	1,5kg (3)	
60 g	120 g	180 g	Langkornreis
1	1	1	Briefchen Safranfäden
25 g	50 g	75 g	Zwiebel (in Scheiben)
50 g	100 g	150 g	Rote Paprikaschote (in Streifen)
50 g	100 g	150 g	Porree (in Streifen)
150 g	300 g	450 g	Hähnchenbrust (gewürfelt)
			Pfeffer, Paprikapulver
10 g	20 g	30 g	Butter oder Margarine
150 ml	300 ml	450 ml	Fleischbrühe

Zubereitung

1. Den Reis mit den Safranfäden mischen und in die gefettete Auflaufform geben.
2. Die Zwiebelscheiben, Paprika, Porreestreifen und die Hähnchenbrustwürfel mischen und würzen. Auf den Reis schichten.
3. Die Butter in Flöckchen darauf verteilen.
4. Die Fleischbrühe darübergiessen, und mit Mikrowellenfolie abdecken. Mit **AUTOKOCH (A1-1)** für "Hähnchenpfanne mit Gemüse" garen.
5. Nach dem Garen 5 - 10 Minuten stehen lassen.

HACK UND ZWIEBEL (A1-2)

Zutaten

0,5 kg (1)	1,0 kg (2)	1,5kg (3)	
150 g	300 g	450 g	Hackfleisch (1/2 Schwein, 1/2 Rind)
50 g	100 g	150 g	Zwiebel (fein gehackt)
1/2	1	1 1/2	Ei
15 g	30 g	45 g	Semmelbröseln
			Salz und Pfeffer
115 ml	230 ml	345 ml	Fleischbrühe
20 g	40 g	60 g	Tomatenmark
65 g	125 g	190 g	Kartoffeln (fein gehackt)
65 g	125 g	190 g	Karrotten (fein gehackt)
1/2 tbsp	1 tbsp	1 1/2 tbsp	gehackte Petersilie

Zubereitung

1. Das Hackfleisch mit den Zwiebelwürfeln, dem Ei und den Semmelbröseln zu einem Teig kneten und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Hackfleischteig in die Schüssel geben.
2. Die Fleischbrühe mit dem Tomatenmark mischen.
3. Die Kartoffeln und Möhren mit der Flüssigkeit auf das Hackfleisch geben, miteinander vermengen.
4. Abdecken und mit **AUTOKOCH (A1-2)** für "Hack und Zwiebel" garen.
5. Wenn das Gerät stoppt und das Signal ertönt, umrühren und wieder abdecken.
6. Nach dem Garen, umrühren und ca. 5 Minuten stehen lassen. Mit Petersilie bestreut servieren.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Rezepte für Autokoch

FISCHFILET MIT SAUCE (A2-1)
Fischfilet mit Pikanter Sauce

Zutaten

0,5 kg (1)	1,0 kg (2)	1,5 kg (3)	
175 g	350 g	525 g	Tomaten aus der Dose (abgetropft)
50 g	100 g	150 g	Mais
5 g	10 g	15 g	Chillisauce
15 g	30 g	45 g	Zwiebel (fein gehackte)
1 tsp	1-2 tsp	2-3 tsp	Rotweinessig
			Senf, Thymian, Cayenne-Pfeffer
250 g	500 g	750 g	Fischfilet
			Salz

Zubereitung
1. Die Zutaten für die Sauce mischen.
2. Die gesalzenen Fischfilets mit den dünnen Enden zur Mitte in eine Auflaufform geben.
3. Die fertig zubereitete Sauce über die Filets giessen.
4. Mit Mikrowellenfolie abdecken und mit **AUTOKOCH (A2-1)** für "Fischfilet mit Sauce" garen.
5. Das Gericht nach dem Garen ca. 2 Minuten stehen lassen.

FISCHFILET MIT SAUCE (A2-1)
Fischfilet mit Curry Sauce

Zutaten

0,5 kg (1)	1,0 kg (2)	1,5 kg (3)	
250 g	500 g	750 g	Fischfilet
			Salz
50 g	100 g	150 g	Bananen (in kleinen Stücken)
200 g	400 g	600 g	Currysauce (fertig zubereitete)

Zubereitung
1. Die gesalzenen Fischfilets mit den dünnen Enden zur Mitte in eine Auflaufform geben.
2. Die fertig zubereitete Sauce und die Bananen über die Filets geben.
3. Mit Mikrowellenfolie abdecken und mit **AUTOKOCH (A2-1)** für "Fischfilet mit Sauce" garen.
4. Das Gericht nach dem Garen ca. 2 Minuten stehen lassen.

AUFLÄUFE (A2-2)
Spinatauflauf

Zutaten

0,5 kg (1)	1,0 kg (2)	1,5 kg (3)	
150 g	300 g	450 g	Blattspinat (auftauen und abgiessen)
15 g	30 g	45 g	Zwiebel (fein gehackt)
			Salz, Pfeffer, Muskat
150 g	300 g	450 g	Kartoffeln (in Scheiben)
35 g	75 g	110 g	gekochter Schinken (gewürfelt)
50 g	100 g	150 g	Crème fraîche
1	2	3	Eier
40 g	75 g	115 g	geriebenen Käse
			Paprikapulver

Zubereitung
1. Den Blattspinat mit der Zwiebel mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
2. Die Auflaufform einfetten. Abwechselnd die Kartoffelscheiben, die Schinkenwürfel und den Spinat in die Auflaufform schichten. Die letzte Lage sollte Spinat sein.
3. Die Eier mit dem Rahm verrühren, würzen und über das Gemüse giessen.
4. Den Auflauf mit dem geriebenen Käse und Paprika bestreuen. Mit **AUTOKOCH (A2-2)** für "Aufläufe" garen.
5. Nach dem Garen 5 - 10 Minuten stehen lassen.

AUFLÄUFE (A2-2)
Kartoffel-Zucchini-Auflauf

Zutaten

0,5 kg (1)	1,0 kg (2)	1,5 kg (3)	
200 g	400 g	600 g	Kartoffeln (in Scheiben)
115 g	230 g	345 g	Zucchini (feine Scheiben)
75 g	150 g	225 g	Crème fraîche
1	2	3	Ei(er)
1/2	1	2	Zehen Knoblauch (zerdrückt)
			Salz, Pfeffer
40 g	75 g	120 g	Gouda (geriebenen)
10 g	20 g	30 g	Sonnenblumenkerne
			Paprikapulver

Zubereitung
1. Die Auflaufform einfetten und abwechselnde Lagen von Kartoffelscheiben und Zucchinischeiben in die Schüssel geben.
2. Die Eier mit Crème fraîche mischen, mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen und über das Gemüse giessen.
3. Den Auflauf mit dem geriebenen Gouda und Paprika bestreuen.
4. Abschliessend den Auflauf mit Sonnenblumenkernen und bestreuen. Mit **AUTOKOCH (A2-2)** für "Aufläufe" garen.
5. Nach dem Garen 5 - 10 Minuten stehen lassen.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Gar-tabellen

VERWENDETE ABKÜRZUNGEN

EL = Eßlöffel	Ta = Tasse	g = Gramm	ml = Milliliter	Min = Minuten
TL = Teelöffel	kg = Kilogramm	l = Liter	cm = Zentimeter	

Tabelle: ERHITZEN VON GETRÄNKEN UND SPEISEN

Getränk/Speise	Menge -g/ml-	Leistung -Stufe-	Zeit -Min-	Verfahrenshinweise
Kaffee, 1 Tasse	150	900 W	ca.1	nicht abdecken
Milch, 1 Tasse	150	900 W	ca.1	nicht abdecken
Wasser, 1 Tasse	150	900 W	ca.2	nicht abdecken, zum Kochen bringen
6 Tassen	900	900 W	8-10	nicht abdecken, zum Kochen bringen
1 Schüssel	1000	900 W	9-11	nicht abdecken, zum Kochen bringen
Tellergericht (Gemüse, Fleisch und Beilagen)	400	900 W	3-5	Sauce mit Wasser beträufeln, abdecken, zwischendurch umrühren
Eintopf / Suppe	200	900 W	1-1½	abdecken, nach dem Erhitzen umrühren
Gemüse	200	900 W	2-3	eventuell etwas Wasser zugeben, abdecken,
	500	900 W	3-5	nach der halben Erhitzungszeit umrühren
Fleisch, 1 Scheibe*	200	900 W	3-4	mit etwas Sauce beträufeln, abdecken
Fischfilet*	200	900 W	3-5	abdecken
Kuchen, 1 Stück	150	450 W	½-1	auf ein Kuchengitter legen
Babynahrung, 1 Glas	190	450 W	½-1	Deckel entfernen, nach dem Erhitzen gut umrühren und die Temperatur prüfen
Margarine oder Butter schmelzen*	50	900 W	½	abdecken
Schokolade schmelzen	100	450 W	3-4	zwischendurch umrühren

*ab Kühlschranktemperatur

TABELLE : AUFTAUEN UND GAREN

Lebensmi	Menge -g-	Leistung -Stufe-	Garzeit -Min-	Wasserzugab -EL-	Verfahrenshinweise	Standzeit -Min-
Fischfilet	300	900 W	9-11	-	abdecken	1-2
Tellergericht	400	900 W	8-10	-	abdecken, nach ca. 6 Minuten umrühren	2
Brokkoli	300	900 W	6-8	3-5 EL	abdecken, nach der halben Zeit umrühren	2
Erbsen	300	900 W	6-8	3-5 EL	abdecken, nach der halben Zeit umrühren	2
Mischgemüse	500	900 W	9-11	3-5 EL	abdecken, nach der halben Zeit umrühren	2

TABELLE: AUFTAUEN

Lebensmittel	Menge -g-	Leistung -Stufe-	Zeit -Min-	Verfahrenshinweise	Standzeit -Min-
Bratenfleisch (z.B. Schwein,Rind,	1500	90 W	55-60	auf einen umgedrehten Teller legen,	30-90
Lamm, Kalb)	1000	90 W	38-42	nach der halben Auftauzeit wenden	30-90
	500	90 W	20-25		30-90
Gulasch	500	270 W	8-9	nach der halben Auftauzeit trennen/umrühren	10-15
Würstchen, 8 Stück	600	270 W	6-8	nebeneinander legen, nach der halben	5-10
4 Stück	300	270 W	3-5	Auftauzeit wenden	5-10
Hähnchenschenkel	1000	270 W	3-4	nach der halben Auftauzeit wenden	10-15
Fischfilet	400	270 W	5-7	nach der halben Auftauzeit wenden	5-10
Brötchen, 2 Stück	80	270 W	1-1½	nur antauen	-
Kuchen, 1 Stück	150	270 W	1-3	auf einen Teller legen	5
Obst wie Erdbeeren	250	270 W	3-5	gleichmäßig nebeneinander legen	5
Himbeeren, Kirschen, Pflaumen				nach der halben Auftauzeit wenden	

Die in der Tabelle angegebenen Zeiten sind Richtwerte, die je nach Gefriertemperatur, Beschaffenheit und Gewicht der Lebensmittel variieren können.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Gar-tabellen

TABELLE: GAREN VON FLEISCH, FISCH, GEFLÜGEL UND FRISCHEM GEMÜSE

Lebensmittel	Menge -g-	Leistung -Stufe-	Zeit -Min-	Verfahrenshinwei	Standzeit -Min-
Braten	500	630 W	17-22	nach Geschmack würzen,	10
(Schwein, Kalb, Lamm)	1000	630 W	34-38	in eine flache Auflaufform legen,	10
	1500	630 W	53-58	nach der halben Garzeit wenden	10
Roastbeef (medium)	1000	630 W	20-24	nach Geschmack würzen, in eine flache Auflaufform legen,	10
	1500	630 W	27-31	nach der halben Garzeit wenden	10
Fischfilet	200	900 W	4-6	nach Geschmack würzen, auf einen Teller legen, abdecken	3
Hähnchen	1200	630 W	29-32	nach Geschmack würzen, in eine flache Auflaufform legen, nach der halben Garzeit wenden	3
Hähnchenschenkel	200	900 W	3-6	nach Geschmack würzen, auf einen Teller legen, abdecken	3
Brokkoli	500	900 W	6-8	in Röschen teilen, abdecken, zwischendurch umrühren	4-5 EL
Erbsen	500	900 W	6-8	abdecken, zwischendurch umrühren	4-5 EL
Gemüsezwiebel	250	900 W	4-5	ganz, in Mikrowellenfolie garen	-
Möhren	500	900 W	7-9	in Scheiben schneiden,abdecken, zwischendurch umrühren	4-5 EL
Salzkartoffeln	500	900 W	7-9	in gleich große Stücke schneiden, etwas salzen, abdecken, zwischendurch umrühren	150 ml

Rezepte

Alle Rezepte in diesem Buch sind - wenn nicht anders angegeben - für 4 Portionen berechnet.

ABWANDLUNG VON KONVENTIONELLEN REZEPTEN

Wenn Sie Ihre altbewährten Rezepte auf die Mikrowelle abwandeln wollen, sollten Sie folgendes beachten:
Die Garzeiten um ein Drittel bis zur Hälfte verkürzen.
Orientieren Sie sich an den Rezepten in diesem Buch.
Flüssigkeitsreiche Lebensmittel wie Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse, Obst, Eintöpfe und Suppen können problemlos in der Mikrowelle zubereitet werden. Bei flüssigkeitsarmen Lebensmitteln, wie Tellergerichte, sollte die Oberfläche vor dem Erhitzen oder Garen angefeuchtet werden.
Die Flüssigkeitszugabe bei rohen Lebensmitteln, die gedünstet werden, auf etwa zwei Drittel der Menge im Originalrezept reduzieren. Falls notwendig, während des Garens Flüssigkeit zugeben.
Die Fettzugabe kann erheblich reduziert werden. Eine kleine Menge Butter, Margarine oder Öl ist ausreichend, um der Speise Geschmack zu geben. Deshalb ist die Mikrowelle hervorragend zur Zubereitung fettarmer Speisen im Rahmen einer Diät geeignet.

Bündner Gerstensuppe

Gesamtgarzeit: ca. 27-34 Minuten
Geschirr: Schüssel mit Deckel (3 l Inhalt)
Zutaten

2 EL	Butter oder Margarine (20 g)
1	Zwiebel (50 g), fein gehackt
1-2	Möhren (130 g), in Scheiben
15 g	Sellerie, gewürfelt
1	Porreestange (130 g), in Ringen
3	Weißkohlblätter (100 g), in Streifen
200 g	Kalbsknochen
50 g	durchwachsener Schinkenspeck, in Streifen
50 g	Gerstenkörner
700 ml	Fleischbrühe
	Pfeffer
4	Wiener Würstchen (300 g)

1. Die Butter und die Zwiebelwürfel in die Schüssel geben und abgedeckt dünsten.
   ca. 1-2 Min. ⊿ 900 W
2. Das Gemüse in die Schüssel geben. Die Knochen, die Schinkenspeckstreifen und die Gerste zugeben und mit Fleischbrühe auffüllen. Mit Pfeffer würzen und abgedeckt garen.
   1. 9-11 Min. ⊿ 900 W
   2. 17-21 Min. ⊿ 450 W
3. Die Würstchen kleinschneiden und die letzten 5 Minuten darin erhitzen.
4. Die Suppe nach dem Garen ca. 5 Minuten stehen lassen. Die Knochen vor dem Servieren aus der Suppe nehmen.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Rezepte

Gefülltes Brathähnchen

für 2 Portionen
Gesamtgarzeit: ca. 36-40 Minuten
Geschirr: Schüssel (2 l Inhalt) Zwirnsfaden
Zutaten

1	Hähnchen (1000 g)
	Salz
	Rosmarin, gekerbelt
	Majoran, gekerbelt
1	altbackenes Brötchen (Semmel, 40 g)
1	Bund Petersilie, fein gehackt (10 g)
1 Pr.	Muskatnuß
2 EL	Butter oder Margarine (20 g)
1	Eigelb
3 EL	Butter oder Margarine (30 g)
1 EL	Paprika, edelsüß
1 TL	Butter/Margarine zum Einfetten der Form

1. Das Hähnchen waschen, trockentupfen und innen mit Salz, Rosmarin und Majoran würzen.
2. Für die Füllung das Brötchen ca. 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen, danach ausdrücken. Mit Salz, Petersilie, Muskatnuß, Butter (20 g) und Eigelb mischen und das Hähnchen damit füllen. Die Öffnung mit Bindfaden oder Fleischerrollfaden zunähen.
3. Die Butter (30 g) erhitzen.
   ca. 1 Min. ⊿ 900 W
   Paprika und Salz unter die Butter rühren und das Hähnchen damit bestreichen.
4. Das Hähnchen in der gefetteten Schüssel offen garen. Nach der Hälfte der Garzeit wenden.
   35-39 Min. ⊿ 630 W
   Das gefüllte Brathähnchen nach dem Garen ca. 3 Minuten stehen lassen.

Pikante putenpfanne

für 2 Portionen
Gesamtgarzeit:ca. 20-25 Minuten
Geschirr: Flache ovale Auflaufform mit Deckel (26 cm)
Zutaten

1	Tasse Langkornreis, parboiled (120 g)
1	Briefchen Safranfäden
1 TL	Butter/Margarine zum Einfetten der Form
1	Zwiebel (50 g), in Scheiben
1	rote Paprikaschote (100 g), in Streifen
1	kleine Porreestange (100 g), in Streifen
300 g	Putenbrust, gewürfelt
	Pfeffer & Paprikapulver
2 EL	Butter oder Margarine (20 g)
2	Tassen Fleischbrühe (300 ml)

1. Den Reis mit den Safranfäden mischen und in die gefettete Auflaufform geben. Die Zwiebelscheiben, die Paprika und Porreestreifen und die Putenbrustwürfel mischen und würzen. Auf den Reis schichten. Die Butter in Flöckchen darauf verteilen.
2. Die Fleischbrühe darübergießen, abdecken und garen.
   1. 4-6 Min. ⊿ 900 W
   2. 16-19 Min. ⊿ 270 W
   Die Putenpfanne nach dem Garen ca. 5 Minuten stehen lassen.

Züricher geschnetzeltes

Gesamtgarzeit: ca. 9-14 Minuten
Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)
Zutaten

600 g	Kalbsfilet
1 EL	Butter oder Margarine
1	Zwiebel (50 g), fein gehackt
100 ml	Weißwein
	Saucenbinder, dunkel, für ca. 1/2 l Sauce
300 ml	Sahne
1 EL	Petersilie, gehackt

1. Das Filet in fingerdicke Streifen schneiden.
2. Die Butter in der Schüssel gleichmäßig verstreichen. Die Zwiebel und das Fleisch in die Schüssel geben und abgedeckt garen. Zwischendurch einmal umrühren.
   6-9 Min. ⊿ 900 W
3. Den Weißwein, den Saucenbinder und die Sahne zufügen, umrühren und abgedeckt weitergaren. Zwischendurch einmal umrühren.
   3-5 Min. ⊿ 900 W
4. Das Geschnetzelte abschmecken nochmals umrühren und ca. 5 Minuten stehen lassen. Mit der Petersilie garniert servieren.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Rezepte

Gefüllter schinken

Gesamtgarzeit: ca. 16-20 Minuten
Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)
Flache ovale Auflaufform mit Deckel (ca. 26 cm lang)

Zutaten

150 g	Blattspinat, entstielt
150 g	Speisequark, 20 % F.i.Tr.
50 g	geriebener Emmentaler Käse
	Pfeffer
	Paprika, edelsüß
8	Scheiben gekochter Schinken (400 g)
125 ml	Wasser
125 ml	Sahne
2 EL	Mehl (20 g)
2 EL	Butter oder Margarine (20 g)
1 TL	Butter/Margarine zum Einfetten der Form

Tip: Sie können auch fertige Béchamelsauce aus dem Handel verwenden.

1. Den Spinat fein schneiden, mit dem Quark und dem Käse verrühren und nach Geschmack würzen.
2. Auf jede Scheibe des gekochten Schinkens einen Eßlöffel der Füllung geben und aufrollen. Mit einem Holzspieß den Schinken feststecken.
3. Eine Béchamelsauce herstellen. Dafür die Flüssigkeit in die Schüssel geben, abdecken und erhitzen.
   3-4 Min. ◿ 900 W
   Die Butter mit dem Mehl verkneten, in die Flüssigkeit geben und mit dem Schneebesen glattrühren, bis sie sich gelöst hat. Abdecken, aufkochen und binden lassen.
   1-2 Min. ◿ 900 W
   Umrühren und abschmecken.
4. Die Sauce in die gefettete Auflaufform geben, die Röllchen hineinsetzen und abgedeckt garen.
   12-14 Min. ◿ 630 W
   Die Schinkenröllchen nach dem Garen ca. 5 Minuten stehen lassen.

Seezungenfilets

für 2 Portionen
Gesamtgarzeit: ca. 11-13 Minuten
Geschirr: Flache ovale, Auflaufform mit Deckel (ca. 26 cm lang)

Zutaten

400 g	Seezungenfilets
1	Zitrone, unbehandelt
2	Tomaten (150 g)
1 TL	Butter/Margarine zum Einfetten der Form
1 EL	Pflanzenöl
1 EL	Petersilie, gehackt
	Salz & Pfeffer
4 EL	Weißwein (30 ml)
2 EL	Butter oder Margarine (20 g)

1. Die Seezungenfilets waschen und trockentupfen. Vorhandene Gräten entfernen.
2. Die Zitrone und die Tomaten in feine Scheiben schneiden.
3. Die Auflaufform mit Butter einfetten. Die Fischfilets hineinlegen und mit dem Pflanzenöl beträufeln.
4. Den Fisch mit der Petersilie bestreuen, darauf die Tomatenscheiben legen und würzen. Auf die Tomaten die Zitronenscheiben legen und mit dem Weißwein angießen.
5. Die Zitronen mit Butterflöckchen belegen, abdecken und garen.
   11-13 Min. ◿ 630 W
   Die Fischfilets nach dem Garen ca. 2 Min. stehen lassen.

Tip: Für dieses Gericht können Sie auch Rotbarsch, Heilbutt, Meeräsche, Scholle oder Kabeljau verwenden.

Tagliatelle mit sahne und basilikum

für 2 Portionen
Gesamtgarzeit: ca. 16-22 Minuten
Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)
Runde Soufflèform (Durchm. ca. 20 cm)

Zutaten

1 l	Wasser
1 TL	Salz
200 g	Tagliatelle (Bandnudeln)
1	Knoblauchzehe
15-20	Basilikumblätter
200 g	Rahm (Crème fraîche)
30 g	geriebener Parmesankäse
	Salz & Pfeffer

1. Das Wasser mit dem Salz in die Schüssel geben, abdecken und zum Kochen bringen.
   9-11 Min. ◿ 900 W
2. Die Nudeln zufügen, nochmals ankochen und garziehen lassen.
   1. 1-2 Min. ◿ 900 W
   2. 6-9 Min. ◿ 270 W
3. In der Zwischenzeit die Soufflèform mit der Knoblauchzehe ausreiben. Die Basilikumblätter kleinschneiden. Etwas zur Garnierung beiseitestellen.
4. Die Nudeln gut abtropfen lassen. Den Rahm unterrühren und die Nudeln mit dem Basilikum bestreuen.
5. Den Parmesankäse, Salz und Pfeffer hinzufügen, in die Soufflèform füllen und umrühren. Das Gericht mit Basilikum garnieren und heiß servieren.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Rezepte

Tessiner risotto

Gesamtgarzeit ca. 20-25 Minuten
Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)
Zutaten

50 g	durchwachsener Speck
2 EL	Butter / Margarine (20 g)
1	Zwiebel (50 g), fein gehackt
200 g	Rundkornreis (Arboris)
400 ml	Fleischbrühe
70 g	Sbrinz, gerieben, (ersatzweise geriebener Emmentaler Käse)
1	Prise Safran
	Salz & Pfeffer

1. Den Speck würfeln. Die Butter auf dem Boden der Schüssel verstreichen. Die Zwiebel- und Speckwürfel hineingeben und abgedeckt andünsten.
   2-3 Min. ⊿ 900 W
2. Den Reis zugeben, mit der Fleischbrühe auffüllen, ankochen und garziehen lassen.
   1. 3-5 Min. ⊿ 900 W
   2. 15-17 Min. ⊿ 270 W
   Den Reis nach dem Garen ca. 3-5 Minuten stehen lassen.
3. Den Käse und den Safran untermischen und abschmecken.

Tip: Dazu passen geschmorte Pfifferlinge oder Champignons und ein gemischter Salat.

Lasagne al forno

Gesamtgarzeit: ca. 18-25 Minuten
Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)
Flache, quadratische Auflaufform mit Deckel (ca. 20 x 20 x 6 cm)
Zutaten

300 g	Tomaten aus der Dose
50 g	Schinken, fein gewürfelt
1	Zwiebel (50 g), fein gehackt
1	Knoblauchzehe, zerdrückt
250 g	Hackfleisch vom Rind
2 EL	Tomatenmark (30 g)
	Salz & Pfeffer, Oregano & Thymian & Basilikum
150 ml	Rahm (Crème fraîche)
100 ml	Milch
50 g	geriebener Parmesankäse
1 TL	gemischte gehackte Kräuter
1 TL	Olivenöl
1 TL	Pflanzenöl zum Einfetten der Form
125 g	grüne Plattennudeln
1 EL	geriebener Parmesankäse
1 EL	Butter oder Margarine

1. Die Tomaten in Scheiben schneiden, mit den Schinken- und Zwiebelwürfeln, dem Knoblauch, dem Rinderhack und dem Tomatenmark mischen. Würzen, und abgedeckt dünsten.
   5-8 Min. ⊿ 900 W
2. Den Rahm mit der Milch, dem parmesankäse, den Kräutern und dem Öl verrühren und würzen.
3. Die Auflaufform fetten. den Boden der Form mit einem Drittel der Nudelplatten auslegen. Die Hälfte der Hackfleischmasse auf die Nudeln geben und mit etwas Sauce begießen. Das zweite Drittel der Nudeln darüberlegen und nacheinander die Hackfleischmasse, etwas Sauce und die restlichen Nudeln obenaufschichten. Zum Abschluß die Nudeln mit viel Sauce bedecken und mit Parmesankäse bestreuen. Butterflöckchen obenaufsetzen und abgedeckt garen.
   13-17 Min. ⊿ 630 W
   Die Lasagne nach dem Garen etwa 5 bis 10 Minuten ruhen lassen.

Griessflammeri mit Himbeersauce

Gesamtgarzeit: ca. 15-20 Minuten
Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)
Zutaten

500 ml	Milch
40 g	Zucker
15 g	mandeln, gehackt
50 g	Grieß
1	Eigelb
1 EL	Wasser
1	Eiweiß
250 g	Himbeeren
50 ml	Wasser
40 g	Zucker

1. Milch, Zucker und Mandeln in die Schüssel geben und abgedeckt erhitzen.
   3-5 Min. ⊿ 900 W
2. Den Grieß hineingeben, umrühren und abgedeckt garen.
   10-12 Min. ⊿ 270 W
3. Das Eigelb mit dem Wasser in einer Tasse verrühren und unter den heißen Brei rühren. Eiweiß steifschlagen und locker unterheben. Den Grießflammeri in Schälchen umfüllen.
4. Für die Sauce die Himbeeren waschen, vorsichtig trockentupfen und mit Wasser und Zucker in eine Schüssel geben. Abgedeckt erhitzen.
   2-3 Min. ⊿ 900 W
5. Die Himbeeren pürieren und entweder kalt oder heiß zum Grießflammeri servieren.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Rezepte

Schokoladenkuchen

für 12 Portionen
Gesamtgarzeit: ca. 15-21 Minuten
Geschirr: Gugelhupfform
(Durchm. ca. 21 cm, 10 cm hoch)
Zutaten

175 g	Butter oder Margarine
175 g	Zucker
3	Eier
175 g	Mehl
1 TL	Backpulver
2 EL	Kakao (20 g)
50 ml	Milch

1. Die Butter schaumig rühren und den Zucker langsam unterrühren. Die Eier nach und nach zufügen und gut verrühren. Mehl, Backpulver und Kakao mischen und dazugeben. Die Milch zugießen und alles gut verrühren.
2. Die Form einfetten, den Teig einfüllen und garen.
8-10 Min. ◿ 630 W
Prüfen Sie mit einem Holzstäbchen, ob der Teig gar ist.
3. Den Kuchen in der Form 10 Minuten ruhen lassen, dann aus der Form stürzen.

Frankreich

Birnen in schokolade

Gesamtgarzeit: ca. 8-13 Minuten
Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)
Schüssel mit Deckel (1 l Inhalt)
Zutaten

4	Birnen (600 g)
60 g	Zucker
1	Pck. Vanillezucker (10 g)
1 EL	Birnenlikör, 30 % Vol.
150 ml	Wasser
130 g	Zartbitterschokolade
100 g	Rahm (Crème fraîche)

Tip: Dazu kann noch eine Kugel Vanilleeis gereicht werden.

1. Die Birnen im Ganzen schlälen.
2. Den Zucker, den Vanillezucker, den Likör und das Wasser in die Schüssel geben, verrühren und abgedeckt erhitzen.
1-2 Min. ◿ 900 W
3. Die Birnen in die Flüssigkeit setzen und abgedeckt garen.
5-8 Min. ◿ 900 W
Die Birnen aus dem Sud nehmen und kalt stellen.
4. 50 ml von dem Birnensud in die kleinere Schüssel geben. Die zerkleinerte Schokolade und den Rahm zufügen und abgedeckt erhitzen.
2-3 Min. ◿ 900 W
5. Die Sauce gut umrühren. Die Birnen mit der Sauce übergießen und servieren.

Käsekuchen

für 12 Portionen
Gesamtgarzeit: ca. 21-27 Minuten
Geschirr: Runde Backform (Durchm.ca.26 cm)
Zutaten

300 g	Mehl
1 El	Kakao
3 TL	Backpulver (9 g)
150 g	Zucker
1	Ei
150 g	Butter oder Margarine
1 TL	Butter oder Margarine zum Einfetten der Form
100 g	Butter oder Margarine
100 g	Zucker
1	Pck. Vanillezucker (10 g)
3	Eier
400 g	Speisequark, 20 % F.i.Tr.
1	Pck. Vanillepuddingpulver (40 g)

1. Das Mehl mit dem Kakao und dem Backpulver mischen. Den Zucker, das Ei und die Butter zugeben und mit dem Knethaken des Handrührgerätes verrühren.
2. Die Form einfetten, etwa 2/3 des Teiges hineingeben und auf dem Boden andrücken. Einen Rand von 2 cm hochdrücken und den Teig vorbacken.
6-8 Min. ◿ 630 W
3. Für die Füllung die Butter mit dem Schneebesen des Handrührgerätes schaumig rühren, den Zucker dazugeben und die Eier nach und nach einrühren. Zum Schluß den Quark und das Puddingpulver unterrühren.
4. Die Quarkmasse auf dem vorgegarten Teig verteilen, die restlichen Teigkrümel auf dem Kuchen verteilen und backen.
15-19 Min. ◿ 630 W

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Reinigung und Pflege

VORSICHT: ZUR REINIGUNG DÜRFEN KEINESFALLS KOMMERZIELLE OFENREINIGER, DAMPFREINIGER, SCHEUERMITTEL, SCHARFE REINIGUNGSMITTEL, NATRIUMHYDROXID ENTHALTENDE REINIGUNGSMITTEL ODER SCHEUERSCHWÄMME VERWENDET WERDEN. DIES GILT FÜR ALLE TEILE DES GERÄTS.

SÄUBERN SIE DIE MIKROWELLE IN REGELMÄßIGEN ABSTÄNDEN UND ENTFERNEN SIE ALLE MÖGLICHEN ESSENSRESTE. Wird das Gerät nicht saubergehalten, kann dies die Oberfläche beeinträchtigen und sich negativ auf die Lebensdauer des Geräts auswirken. Schlimmstenfalls kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigt werden.

Gerätegehäuse
Die Aussenseite des Gerätes mit einer milden Seifenlauge reinigen. Die Seifenlauge gründlich mit einem feuchten Tuch abwischen und mit einem Handtuch nachtrocknen.

Bedienfeld
Öffnen Sie vor dem Reinigen die Gerätetür, um das Bedienfeld zu deaktivieren. Beim Reinigen des Bedienfeldes vorsichtig verfahren. Das Bedienfeld mit einem feuchten Tuch reinigen. Niemals zuviel Wasser und keine chemischen oder scheuernden Reiniger verwenden, da das Bedienfeld dadurch beschädigt werden kann.

Garraum
1. Nach jedem Gebrauch das noch warme Gerät zur Reinigung mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm abwischen, um leichte Verschmutzungen zu entfernen.
   Für starke Verschmutzungen eine milde Seifenlauge verwenden und mehrmals mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm gründlich nachwischen, bis alle Rückstände vollständig entfernt sind. Entfernen Sie nicht den Spritzschutz für den Hohlleiter.
2. Sicherstellen, dass weder Seifenlauge noch Wasser durch die kleinen Öffnungen an der Wand eindringen, da dies das Gerät beschädigen kann.
3. Verwenden Sie keine Sprühreiniger im Garraum.

Drehteller und Drehteller-Träger
Entfernen Sie zuerst den Drehteller und den Drehteller-Träger aus dem Garraum. Den Drehteller und den Träger mit einer milden Seifenlauge reinigen und mit einem weichen Tuch trocknen. Beide Teile sind spülmaschinenfest.

Gerätetür
Die Tür auf beiden Seiten, die Türdichtung und die Dichtungsoberflächen des öfteren mit einem feuchten Tuch abwischen, um Verschmutzungen zu entfernen.

HINWEIS: Dampfreiniger dürfen nicht verwendet werden.

Was tun, wenn...

... das Mikrowellengerät nicht arbeitet?
Überprüfen Sie, ob
- der Netzstecker eingesteckt ist,
- die Sicherungen in der Installation in Ordnung sind,
- eventuell der Strom ausgefallen ist, Sollten die Sicherungen mehrfach auslösen, rufen Sie bitte einen zugelassenen Elektroinstallateur.
- die Kindersicherung programmiert ist.

... die Mikrowelle nicht arbeitet?
Überprüfen Sie, ob
- die Tür richtig geschlossen ist,
- peisereste oder Fremdkörper in der Tür klemmen,
- die Türdichtungen und Türdichtungsflächen sauber sind,
- die START/QUICK-Taste gedrückt wurde.

... sich der Drehteller nicht dreht?
Überprüfen Sie,
- das Drehkreuz richtig auf dem Antrieb sitzt,
- der Drehteller ausgeschaltet ist,
- Geschirr verwendet wird, das über den Drehteller herausragt oder
- Lebensmittel über den Drehteller ragen und ihn somit blockieren,
- sich Speisereste unter dem Drehteller befinden.

... die Mikrowelle nicht abschaltet?
- Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung aus.
- Rufen Sie den AEG-Electrolux-Kundendienst oder Ihren Fachhändler.

... die Garraumlampe ausfällt?
- Rufen Sie den AEG-Electrolux-Kundendienst oder eine durch AEG-Electrolux geschulte Elektro-Fachkraft an. Der Austausch der Garraumbeleuchtung darf nur durch diese durchgeführt werden.

... die Speisen langsamer heiß und gar werden als bisher?
- Stellen Sie eine längere Garzeit ein (doppelte Menge = fast doppelte Zeit) oder,
- wenn die Speisen kälter waren als sonst, drehen Sie diese zwischendurch um oder wenden Sie sie oder
- stellen Sie eine höhere Leistung ein.

HINWEIS: Wenn Sie die Speise über die Standardzeit hinaus mit nur 900 W garen, wird die Leistung des Herds automatisch gesenkt, um ein Überhitzen zu vermeiden. (Die Mikrowellenleistung wird auf 630 W gesenkt). Nach einer Pause von 75 Sekunden kann die hohe Leistung 900 W wieder eingestellt werden.

Kochmodus	Standardzeit	Reduzierte Leistung
Mikrowelle 900 W	40 Minuten	Mikrowelle 630 W

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Kundendienst

Sehr geehrter Kunde,

der Werkskundendienst von AEG-ELECTROLUX Hausgeräte ist ezentral organisiert. Damit bieten wir Ihnen überall einen zuverlässigen Service. Unter der für Sie kostengünstigen Rufnummer

0180 322 66 22 (EUR 0.09 /Minute)

können Sie im Bedarfsfall einen unserer Spezialisten oder Service-Partner anfordern.
Ihre Ersatzteil-Bestellung geben Sie bitte unter der zentralen Rufnummer

0180 5 00 10 76 auf. (EUR 0.12 /Minute)

Mit freundlichen Grüßen
Ihr AEG-ELECTROLUX Werkskundendienst

Sie können sich auch persönlich an unsere Service-Stellen wenden.

PLZ	Adresse	
01099	**Dresden**	**Industriegelände, W. Hartmann-Straße**
04299	Leipzig*	Holzhäuser Str. 120
04357	Leipzig*	W.-Busch-Str. 38
07548	Gera*	Südstraße 11
14482	**Potsdam-Babelsberg**	**Wetzlarer Straße 14-16**
16866	Kyrik*	Hamburger Str. 31
18069	Rostock*	Gewerbestr. 1
22525	**Hamburg-Bahrenfeld**	**Holstenkamp 40**
24113	Kiel*	v. d. Goltz-Allee 2
25770	Hemmingstedt*	Kösliner Str. 18
27721	Ritterhude*	Stader Landstr. 4
28208	Bremen*	Emil-von-Behring-Straße 3
30179	**Hannover**	**Wiesenauer Straße 13**
34123	Kassel-Bettenhausen*	Lilienthalstraße 5
35745	Herborn-Burg*	Junostraße 1
41541	**Dormagen-St. Peter**	**Sachtlebenstraße 1**
46562	Voerde*	Friedrich-Wilhelm-Straße 22
48165	Münster*	Zum Kaiserbusch 1
49084	Osnabrück*	Pferdestraße 23
52068	Aachen*	Auf der Hüls 197
56068	Koblenz*	Rheinstraße 17
56070	Koblenz*	A.-Hosch-Str. 14
57076	Siegen*	Weidenauer Straße 239

PLZ	Adresse	
59071	Hamm	Ostwennemarstr. 1
60326	**Frankfurt**	**Mainzer Landstraße 349**
66115	Saarbrücken-Malstatt*	Ludwigstraße 55-57
67663	Kaiserslautern*	Pariser Straße 200
71034	**Böblingen-Hulb**	**Dornierstraße 7**
74743	Seckach	Bergstr. 9F
76185	Karlsruhe-Mühlburg*	Neureuther Straße 5-7
78054	Villingen-Schwenningen*	Alleenstr. 28/1
79108	Freiburg*	Tullastraße 84
82401	Rottenbuch	Solder 13
84307	Eggenfelden	Dorfzellhub 32
85598	Baldham/Vaterstetten	Neue Poststr. 23
86159	Augsburg*	Piccardstraße 15a
87437	Kempten*	Brodkorbweg 22
88213	Ravensburg*	Henri-Dunant-Straße 6
90429	**Nürnberg**	**Muggenhofer Straße 135**
92260	Ammerthal*	Nikolausstraße 2
93059	Regensburg*	Im Gewerbepark B54
94032	Passau*	Kühberg 1
95038	Hof*	Pinzigweg 49
97078	Würzburg*	Versbacher Straße 22a
99096	Erfurt*	Arnstädter Straße 28

(*) Hier steht Ihnen ein Service-Partner zur Verfügung

Weitere Service-Stellen sind in:

03222	**Groß Klessow**	**30900**	**Wedemark**
06896	**Wittenberg-Reinsdorf**	**32825**	**Blomberg**
15517	**Fürstenwalde**	**34497**	**Korbach**
16515	**Oranienburg**	**36043**	**Fulda**
17039	**Ihlenfeld**	**39114**	**Magdeburg**
18069	**Rostock**	**49377**	**Vechta**
19057	**Schwerin**	**63906**	**Erlenbach**
24354	**Rieseby**	**78244**	**Bietingen**
25980	**Westerland/Sylt**	**84307**	**Eggenfelden**
26639	**Wiesmoor**	**87549**	**Rettenberg**
27726	**Worpswede**	**99819**	**Ettenhausen**

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Garantiebedingungen

Der Endabnehmer dieses Gerätes (Verbraucher) hat bei einem Kauf dieses Gerätes von einem Unternehmer (Händler) in Deutschland im Rahmen der Vorschriften über den Verbrauchsgüterkauf gesetzliche Rechte, die durch diese Garantie nicht eingeschränkt werden. Diese Garantie räumt dem Verbraucher also zusätzliche Rechte ein. Dies vorausgeschickt, leisten wir, AEG-ELECTROLUX Hausgeräte GmbH, gegenüber dem Verbraucher **Garantie für dieses Gerät für den Zeitraum von 24 Monaten ab Übergabe** zu den folgenden Bedingungen:

1. Mit dieser Garantie haften wir dafür, daß dieses neu hergestellte Gerät im Zeitpunkt der Übergabe vom Händler an den Verbraucher die in unserer Produktbeschreibung für dieses Gerät aufgeführten Eigenschaften aufweist. Ein Mangel liegt nur dann vor, wenn der Wert oder die Gebrauchstauglichkeit dieses Gerätes erheblich gemindert ist. Zeigt sich der Mangel nach Ablauf von sechs (6) Monaten ab dem Übergabezeitpunkt, so hat der Verbraucher nachzuweisen, daß das Gerät bereits im Übergabezeitpunkt mangelhaft war. Nicht unter diese Garantie fallen Schäden oder Mängel aus nicht vorschriftsmäßiger Handhabung sowie Nichtbeachtung der Einbauvorschriften und Gebrauchsanweisungen.
2. Dieses Gerät fällt nur dann unter diese Garantie, wenn es von einem Unternehmer in einem der Mitgliedstaaten der Europäischen Union gekauft wurde, es bei Auftreten des Mangels in Deutschland betrieben wird und Garantieleistungen auch in Deutschland erbracht werden können. Mängel müssen uns innerhalb von zwei (2) Monaten nach dessen Kenntnis angezeigt werden.
3. Mängel dieses Gerätes werden wir innerhalb angemessener Frist nach Mitteilung des Mangels unentgeltlich beseitigen; die zu diesem Zweck erforderlichen Aufwendungen, insbesondere Transport-, Wege-, Arbeits- und Materialkosten werden von uns getragen. Über diese Nachbesserung hinausgehende Ansprüche werden durch diese Garantie dem Verbraucher nicht eingeräumt.
4. Bei Großgeräten (stationär betriebene Geräte) ist im Garantiefall **unter der für den Endabnehmer kostengünstigen Rufnummer 0180 322 66 22 *** die nächstgelegene Kundendienststelle zu benachrichtigen, von der Ort, Art und Weise der Garantieleistungen festgelegt werden. Nachbesserungsarbeiten werden, soweit möglich, am Aufstellungsort, sonst in unserer Kundendienstwerkstatt durchgeführt.
5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung noch einen Neubeginn der Garantiezeit für dieses Gerät; ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.
6. Mängelansprüche aus dieser Garantie verjähren in zwei (2) Jahren ab dem Zeitpunkt der Übergabe des Gerätes vom Händler an den Verbraucher, der durch Original-Kaufbeleg (Kassenzettel, Rechnung) zu belegen ist; wenn dieses Gerät gewerblich oder - bei Waschgeräten und Wäschetrocknern - in Gemeinschaftsanlagen genutzt wird, beträgt die Verjährungsfrist sechs (6) Monate.

AEG-ELECTROLUX Hausgeräte GmbH
Markenvertrieb AEG
Muggenhofer Straße 135
90429 Nürnberg

* Deutsche Telekom
EUR 0,09 / Minute
Stand Jan. 2002

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Kundendienst & ersatzteile (Belgien)

Sollte das Gerät nicht richtig funktionieren, vor dem Anruf beim örtlichen Kundendienstzentrum folgende Punkte überprüfen:

Wenn der Ofen nicht einsetzt:
- Prüfen, ob das Gerät richtig angeschlossen ist.
- Prüfen, ob der Ofenstecker richtig eingesteckt ist.
- Gegebenenfalls die Stöpselsicherung durch eine andere der gleichen Stärke austauschen und prüfen, ob der Stecker richtig verkabelt wurde.
- Prüfen, ob der Steckdosenschalter bzw. der Schalter vom Netzanschluss zum Ofen auf EIN steht.
- Prüfen, ob die Steckdose Strom bekommt. Hierfür ein Gerät anschließen, das mit Sicherheit funktioniert.
- Prüfen, ob die Sicherung im Sicherungskasten in Ordnung ist.

Wenn die Mikrowelle nicht funktioniert:
- Kann die Kindersicherung eingeschaltet sein.
- Prüfen, ob die Bedienungselemente richtig eingestellt sind.
- Einstellungen/Verfahren mit Hilfe des Handbuches überprüfen.
- Prüfen, ob die Tür sauber schließt. (Wenn Lebensmittelreste oder sonstige Gegenstände in der Tür hängen geblieben sind, schließt diese nicht mehr richtig, und der Mikrowellenofen funktioniert nicht.)
- Prüfen, ob der Startknopf gedrückt wurde.

Wenn der Ofen nach obigen Prüfungen immer noch nicht richtig funktioniert, das örtliche AEG-Electrolux Kundendienstzentrum anrufen, dessen Anschrift auf den folgenden Seiten dieses Bedienungshandbuchs zu finden ist.

WICHTIG:
Wenn ein Techniker für einen der oben aufgeführten Fehler oder für die Reparatur eines Fehlers gerufen wird, der auf einen unsachgemäßen Gebrauch bzw. eine falsche Installation zurückzuführen ist, wird der Einsatz berechnet, selbst wenn das Gerät noch unter Garantie ist.

Wenn Sie im Kundendienstzentrum anrufen, benötigt dieses folgende Informationen:

1. Ihren Namen, Anschrift und Postleitzahl
2. Ihre Telefonnummer
3. Eine klare, kurze Beschreibung des Fehlers
4. Das Modell
5. Die Seriennummer
6. Das Kaufdatum

Wir empfehlen Ihnen, sich nachstehend Notizen zu machen, um diese Daten griffbereit zu haben.

Modell: .....

Seriennummer: .....

Kaufdatum: .....

Kunden, die während der Garantiedauer anrufen, müssen zuvor unbedingt die oben genannten Überprüfungen durchführen, da der Techniker seinen Einsatz berechnet, wenn das Problem nicht auf einen mechanischen oder elektrischen Defekt zurückzuführen ist.

Es wird darauf hingewiesen, dass bei Kundendienstbesuchen während der Garantiedauer der Einkaufsnachweis gefordert wird.

Ersatzteile

Ersatzteile können über das örtliche Kundendienstzentrum bezogen werden.

Kundenbetreuung

Für allgemeine Fragen zu diesem AEG-Electrolux-Gerät oder für weitere Informationen über AEG-Electrolux-Produkte kann die Kundenbetreuung per Post oder per Telefon kontaktiert werden.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Garantiebedingungen (Belgien)

Unsere Geräte werden mit größter Sorgfalt hergestellt. Trotzdem kann es einmal zu einem Defekt kommen. Unser Kundendienst übernimmt auf Anfrage gerne die Reparatur, und zwar sowohl während des Garantiezeitraums als auch danach. So ist gewährleistet, dass ein Defekt nicht zu einer Verkürzung der Lebensdauer des Geräts führt.

Die vorliegenden Garantiebedingungen beruhen auf der Richtlinie der Europäischen Union 99/44/EG sowie den Bestimmungen des Bürgerlichen Gesetzbuches. Die dem Kunden aufgrund dieser Gesetze zustehenden Rechte können durch die vorliegenden Garantiebedingungen nicht geändert werden.
Diese Garantiebedingungen ziehen keine Einschränkung der Garantieverpflichtungen des Verkäufers gegenüber dem Endbenutzer nach sich. Die Garantie für das Gerät erfolgt im Rahmen und unter Beachtung folgender Bedingungen:

1. Bei Beachtung der in den Absätzen 2 bis 15 niedergelegten Bestimmungen beheben wir kostenlos jeden Defekt, der während eines Zeitraums von 24 Monaten ab dem Datum der Übergabe des Geräts an den ersten Endkunden auftritt. Diese Garantiebedingungen gelten nicht im Falle einer Nutzung des Geräts zu gewerblichen oder vergleichbaren Zwecken.
2. Die Garantieleistung zielt auf eine Wiederherstellung des Gerätezustands vor dem Auftreten des Defekts ab. Die defekten Bestandteile werden ausgetauscht oder repariert. Kostenlos ausgetauschte Bestandteile gehen in unser Eigentum über.
3. Um schwereren Schäden vorzubeugen, müssen wir über den Defekt unverzüglich in Kenntnis gesetzt werden.
4. Bedingung für die Gewährung der Garantieleistung ist, dass der Kunde die Kaufbelege mit dem Kauf- und/ oder Übergabedatum vorlegt.
5. Die Garantie greift nicht, wenn Schäden an empfindlichen Bestandteilen, wie z.B. Glas (Glaskeramik), Kunststoffen oder Gummi, auf unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind.
6. Eine Inanspruchnahme der Garantie ist nicht möglich bei kleinen Veränderungen ohne Auswirkungen auf Gesamtwert und -stabilität des Geräts.
7. Die Garantieverpflichtung erlischt, wenn der Defekt auf eine der folgenden Ursachen zurückzuführen ist:
   - eine chemische oder elektrochemische Reaktion infolge von Wassereinwirkung,
   - allgemein anomale Umweltbedingungen,
   - unsachgemäße Betriebsbedingungen,
   - Kontakt mit aggressiven Substanzen.
8. Die Garantie erstreckt sich nicht auf außerhalb unseres Verantwortungsbereichs auftretende Transportschäden. Auch Schäden infolge unsachgemäßer Aufstellung oder Installation, mangelnder Wartung, oder Nicht-Beachtung der Aufstellungs- und Installationshinweise sind durch die Garantie nicht gedeckt.
9. Durch die Garantie nicht gedeckt sind ferner Defekte infolge von Reparaturen oder Eingriffen durch nicht-qualifizierte oder nicht-kompetente Personen, oder infolge des Einbaus von nicht-originalen Zubehör- oder Ersatzteilen.
10. Leicht zu transportierende Geräte müssen beim Kundendienst abgegeben bzw. dorthin geschickt werden. Heimkundendienst kommt nur bei großen Geräten oder bei Einbaugeräten in Frage.
11. Bei Einbau- oder Unterbaugeräten sowie bei Geräten, die derart befestigt oder aufgehängt sind, dass für den Aus- und Wiedereinbau in die betreffende Einbaunische mehr als eine halbe Stunde erforderlich ist, werden die anfallenden Zusatzleistungen in Rechnung gestellt. Etwaige Schäden infolge derartiger Aus- und Wiedereinbauarbeiten gehen zu Lasten des Kunden.
12. Wenn während des Garantiezeitraums eine wiederholte Reparatur ein und desselben Defekts zu keinem befriedigenden Ergebnis führt, oder bei unverhältnismäßig hohen Reparaturkosten kann, in Abstimmung mit dem Kunden, ein Austausch des defekten Geräts durch ein gleichwertiges anderes erfolgen.
    In diesem Fall behalten wir uns das Recht vor, vom Kunden eine finanzielle Beteiligung zu verlangen, die anteilig zum verstrichenen Nutzungszeitraum berechnet wird.
13. Eine Reparatur im Rahmen der Garantie zieht weder eine Verlängerung des normalen Garantiezeitraums noch den Beginn eines neuen Garantiezyklus nach sich.
14. Auf Reparaturen gewähren wir eine Garantie von 12 Monaten, unter Beschränkung auf das Wiederauftreten desselben Defekts.
15. Mit Ausnahme der Fälle, in denen eine Haftung gesetzlich vorgeschrieben ist, wird durch die vorliegenden Garantiebedingungen jede durch den Kunden u.U. geforderte Entschädigung für über das Gerät hinausgehende Schäden ausgeschlossen. Im Falle der gesetzlich niedergelegten Haftung erfolgt maximal eine Entschädigung in Höhe des Kaufpreises des Geräts.

Diese Garantiebedingungen gelten ausschließlich für in Belgien gekaufte und benutzte Geräte. Bei Geräten, die exportiert werden, muss sich der Kunde zunächst vergewissern, dass sämtliche technischen Vorgaben (z.B. Netzspannung und -frequenz, Anschlussvorschriften, Gasart usw.) für das betreffende Land erfüllt sind und dass das Gerät sich für die Klima- und Umweltbedingungen vor Ort eignet. Bei im Ausland gekauften Geräten muss der Kunde sich zunächst vergewissern, dass sie die Vorschriften und Anforderungen für Belgien erfüllen.
Etwaige erforderliche oder gewünschte Änderungen sind durch die Garantie nicht abgedeckt und sind nicht in allen Fällen möglich.
Der Kundendienst steht auch nach Ablauf des Garantiezeitraums jederzeit gerne zu Ihrer Verfügung.

Adresse unseres Kundendiensts:
ELECTROLUX HOME PRODUCTS BELGIUM
Bergensesteenweg, 719 – B-1502 LEMBEEK
Tel. 02.3630444

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Technische Daten

Stromversorgung		: 230 V, 50 Hz, Einphasenstrom
Sicherung/Sicherungsautomat		: Mindestens 10 A
Leistungsaufnahme:	Mikrowelle	: 1,3 kW
Leistungsabgabe:	Mikrowelle	: 900 W (IEC 60705)
Mikrowellenfrequenz		: 2450 MHz * (Gruppe 2 / Klasse B)
Außenabmessungen:	MC2660E	: 592 mm (B) x 460 mm (H) x 437 mm (T)
	MC2661E	: 592 mm (B) x 388 mm (H) x 437 mm (T)
Garraumabmessungen		: 342 mm (B) x 207 mm (H) x 368 mm (T) **
Garrauminhalt		: 26 Liter **
Drehteller		: ø 325 mm
Gewicht		: ca. 20 kg
Garraumlampe		: 25 W/240-250 V

* Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen des europäischen Standards EN55011.
Das Produkt wird standardkonform als Gerät der Gruppe 2, Klasse B eingestuft.
Gruppe 2 bedeutet, dass das Gerät zweckbestimmt hochfrequente Energie in Form elektromagnetischer Strahlen zur Wärmebehandlung von Lebensmitteln erzeugt.
Gerät der Klasse B bedeutet, dass das Gerät für den Einsatz im häuslichen Bereich geeignet ist.

** Der Garrauminhalt wird aus der max. gemessenen Breite, Tiefe und Höhe errechnet.
Die tatsächliche Aufnahmekapazität von Lebensmitteln ist jedoch geringer.

CE Dieses Gerät entspricht den Anforderungen der EG-Richtlinien 89/336/EEC und 73/23/EEC mit Änderung 93/68/EEC.

DIE TECHNISCHEN DATEN KÖNNEN JEDERZEIT OHNE ANGABE VON GRÜNDEN GEÄNDERT WERDEN, UM DEM TECHNISCHEN FORTSCHRITT RECHNUNG ZU TRAGEN.

Wichtige Hinweise

Umweltfreundliche Entsorgung von Verpackung und Altgerät

Verpackung

Unsere Mikrowellengeräte benötigen für den Transportweg eine wirksame Schutzverpackung. Dabei beschränken wir uns auf das unbedingt Notwendige. Verpackungsteile (z.B. Folien, Styropor) können für Kinder gefährlich sein.

Erstickungsgefahr! Verpackungsteile von Kindern fernhalten.

Alle verwendeten Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.
Die Kartonteile sind aus Altpapier hergestellt, die Holzteile unbehandelt.
Die Kunststoffe sind folgendermaßen gekennzeichnet:
«PE» für Polyethylen, z.B. Verpackungsfolien
«PS» für Polystyrol, z.B. Polsterteile (grundsätzlich FCKW-frei)
«PP» für Polypropylen, z.B. Umbänderung.
Durch die Verwertung und Wiederverwendung der Verpackung können Rohstoffe gespart und das Müllvolumen verringert werden.
Geben Sie die Verpackung zur Verwertung zum nächsten Recyclingcenter.
Die Anschrift erfahren Sie bei Ihrer Stadt- bzw. Gemeindeverwaltung..

Altgerät

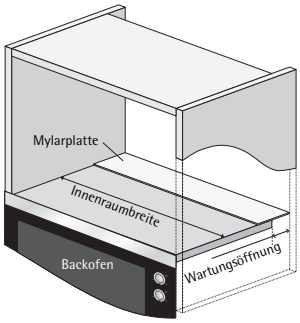
Bevor Sie Ihr Gerät entsorgen, machen Sie es vorher unbrauchbar. Dazu Netzstecker ziehen, Netzkabel abschneiden und beseitigen.
Bringen Sie das ausgediente Gerät zum nächsten Recyclingcenter oder zu Ihrem Fachhändler, der es gegen einen geringen Kostenbeitrag zurücknimmt.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

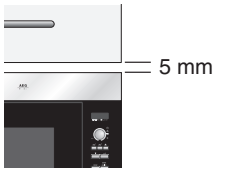
Aufstellanweisungen

INSTALLIEREN DES GERÄTES

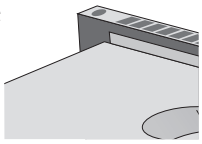
1. Entfernen Sie die gesamte Verpackung und überprüfen Sie das Gerät auf eventuelle Beschädigungen.
2. Wenn Sie den Mikrowellenherd über einem Backofen (Position A) einbauen, benutzen Sie bitte die mitgelieferte Mylarplatte.
   a. Schneiden Sie die Mylarplatte auf die Innenbreite des Geräts zu.
   b. Ziehen Sie die Schutzfolie des Klebebands ab und befestigen Sie die Platte am hinteren Rand des Regals, so dass sie die Wartungsöffnung bedeckt. (Siehe Schaubild).



3. Fügen Sie das Gerät langsam und ohne Gewalt in den Einbauschrank ein, bis der vordere Rahmen des Herdes einen fugenlosen Abschluss mit der vorderen Öffnung des Schrankes bildet.
4. Achten Sie darauf, dass das Gerät stabil ist und gerade steht. Stellen Sie sicher, dass ein Abstand von 5mm zwischen der darüber befindlichen Schranktür und dem Oberteil des Rahmens eingehalten wird (siehe Schaubild).

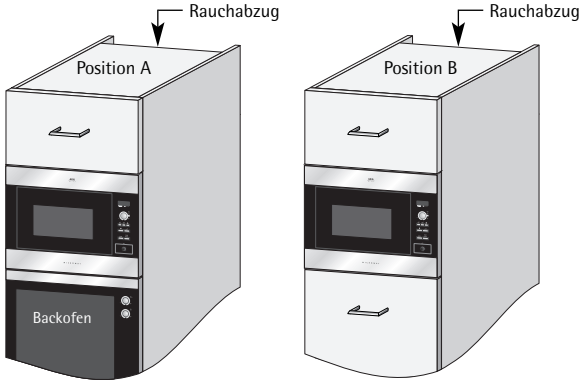


5. Befestigen Sie den Herd mithilfe der mitgelieferten Schrauben in dieser Position. Die Befestigungspunkte befinden sich an den oberen und unteren Herdecken (siehe Schaubild, Posten 9, auf Seite 40).



6. Es ist wichtig sicherzustellen, dass die Installation dieses Produkts den Anweisungen in diesem Bedienungshandbuch sowie den Installationsanweisungen des Kochfeld- oder Backofenherstellers entspricht.

Die Mikrowelle kann in Position A oder B gepaßt werden:



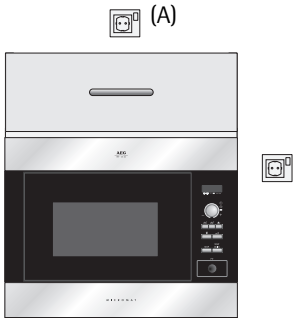
Position	Nischengröße W D H	Rauchabzug (min)	Abstand zwischen Schrank & Decke
A	560 x 550 x 450 560 x 550 x 380	50 50	50 50
B	560 x 500 x 450 560 x 500 x 380	40 40	50 50

Abmessungen in (mm)

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Aufstellanweisungen

NETZANSCHLUSS



- **Darauf achten, dass die Netzsteckdose leicht erreichbar ist, damit der Stecker im Notfall schnell abgezogen werden kann.**
- **Steckdose nicht hinter dem Schrank anordnen.**
- Die beste Stelle ist über dem Schrank, vgl. (A).
  Erfolgt kein Anschluss des Netzkabels zur Stelle (A), ist es vom Kabelträger (vgl. Abb., Pos. 13, auf Seite 40) abzunehmen und unter dem Gerät entlang zu führen.
- Das Gerät an einer korrekt installierten geerdeten Steckdose mit einem einphasigen Wechselstromanschluss 230 V/50 Hz verbinden.
  Steckdose mit einer Sicherung 10 A absichern.
- **Das Netzkabel darf nur von einem Elektriker ausgetauscht werden.**
- Vor dem Aufstellen ein Stück Schnur am Netzkabel anbringen. Dadurch wird dann beim Einbau der Anschluss am Punkt (A) erleichtert.
- Beim Einsetzen des Gerätes in einen hohen Schrank darf das Netzkabel NICHT eingeklemmt werden.
- Netzkabel oder Stecker nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eintauchen.

ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE

WARNUNG:
DIESES GERÄT MUSS GEERDET SEIN
Bei Nichteinhaltung dieser Sicherheitsmaßnahme lehnt der Hersteller jegliche Haftung ab.

Wenn der an Ihrem Gerät befindliche Stecker nicht auf Ihre Steckdose passt, müssen Sie Ihren örtlichen autorisierten AEG-Electrolux-Kundendienstvertreter herbei rufen.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Lors de sa fabrication, cet appareil a été construit selon des normes. directives at/ou décrets pour une utilisation sur le territoire français.

Pour la sécurité des biens et des personnes ainsi que pour le respect de l'environnement, vous devez d'abord lire impérativement les préconisations suivantes avant toute utilisation de votre appareil.

⚠ Pour éviter tout risque de détérioration de l'appareil, transportez-le dans sa position d'utilisation muni de ses cales de transport (selon modèle). Au déballage de celui-ci, et pour empêcher des risques d'asphyxie et corporel, tenez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants.

⚠ Pour éviter tout risque (mobilier, immobilier, corporel, ...), l'installation, les raccordements (eau, gaz, électricité, évacuation selon modèle), la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié.

⚠ Votre appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Il est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que ceux pour lesquels il a été conçu. Vous éviterez ainsi des risques matériel et corporel.

⚠ Débranchez votre appareil avant tout opération de nettoyage manuel. N'utilisez que des produits du commerce non corrosifs ou non inflammables. Tout projection d'eau ou de vapeur est proscrite pour écarter le risque d'électrocution.

⚠ Si votre appareil est équipé d'un éclairage, débranchez l'appareil avant de procéder au changement de l'ampoule (ou du néon, etc.) pour éviter de s'électrocuter.

⚠ Afin d'empêcher des risques d'explosion et d'incendie, ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou sur l'appareil.

⚠ Lors de la mise au rebut de votre appareil, et pour écarter tout risque corporel, mettez hors d'usage ce qui pourrait présenter un danger : coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil. Informez-vous auprès des services de votre commune des endroits autorisés pour la mise au rebut de l'appareil.

⚠ Attention : l'aliment cuit ou réchauffé au micro-ondes est beaucoup plus chaud que le récipient. remuez et testez la température de l'aliment avant de le consommer pour empêcher de se brûler.

Veuillez maintenant lire attentivement cette notice pour une utilisation optimale de votre appareil.

Cher Client,

Merci d'avoir acheté un four à micro-ondes AEG-Electrolux et d'avoir fait confiance à la marque AEG-Electrolux.

Avant d'utiliser votre four à micro-ondes AEG-Electrolux pour la première fois, veuillez lire attentivement la notice d'utilisation. Cela vous permettra de profiter pleinement de tous les avantages offerts par votre appareil. Cela vous donnera également une utilisation sans problème et vous épargnera des appels inutiles au service technique.

Les informations importantes concernant votre sécurité ou le fonctionnement de votre appareil sont indiquées par ce symbole et/ou par des mises en gardes telles que «**Avertissement**», ou «**Prendre soin**». Veillez à appliquer ces instructions soigneusement.

Dans toute la notice d'utilisation ce symbole vous guide étape par étape dans l'utilisation de votre appareil.

Ce symbole indique des informations supplémentaires concernant l'utilisation de votre appareil.

Le trèfle indique des conseils et astuces économisant l'énergie pour une utilisation de votre appareil respectueuse de l'environnement.

En cas de fonctionnement incorrect, veuillez suivre les instructions fournies dans la section « Que faire si... »

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Sommaire

Avertissements importants de sécurité .....77 - 79
Four et accessoires 80
Bandeau de commande 81
Avant la mise en service 82
Regler l'horloge 82
Que sont les micro-ondes? 83
Bien choisir la vaisselle .....83 - 84
Conseils .....85 - 89
Niveau de puissance du micro-ondes 90
Cuisson aux micro-ondes 91
Autres fonctions pratiques .....92 - 93
Utilisation des fonctions cuisson auto, Cuisson depuis l'état congelé et
Décongélation auto .....94 - 95
Tableaux des fonctions cuisson auto,cuisson depuis
l'état congelé et décongélation auto .....96 - 98
Recettes pour cuisson automatique .....99 - 100
Tableaux de cuisson .....101 - 102
Recettes .....102 - 106
Entretien et nettoyage 107
Que faire si... 108
Service et garantie (France) 108
Service après-vente et pièces de rechange (Belgique) 109
Déclaration de conditions de garantie (Belgique) 110
Fiche technique 111
Information importante 111
Installation 112- 113

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

⚠ Avertissements importants de sécurité

AVERTISSEMENTS DE SECURITE IMPORTANTES: LES LIRE ATTENTIVEMENT ET LES CONSERVER SOIGNEUSEMENT POUR CONSULTATIONS ULTERIEURES.

Pour éviter tout danger d'incendie.

Vous devez surveiller le four lorsqu'il est en fonctionnement. Un niveau de puissance trop élevé, ou un temps de cuisson trop long, peuvent entraîner une augmentation de la température des aliments conduisant à leur enflammation.

La prise secteur doit être facilement accessible de manière à ce que la fiche du cordon d'alimentation puisse être aisément débranchée en cas d'urgence.
La tension d'alimentation doit être égale à 230 V, 50 Hz avec un fusible de distribution de 10 A minimum, ou un disjoncteur de 10 A minimum.
Nous conseillons d'alimenter ce four à partir d'un circuit électrique indépendant.
Ne rangez pas et n'utilisez pas le four à l'extérieur.

Si les aliments que chauffe le four viennent à fumer, N'OUVREZ PAS LA PORTE. Mettez le four hors tension, débranchez la prise du cordon d'alimentation et attendez que la fumée se soit dissipée. Ouvrez le four alors que les aliments fument peut entraîner leur enflammation. N'utilisez jamais d'eau.

N'utilisez que des récipients et des ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes. Voir la page 83 - 84.

Surveillez le four lorsque vous utiliser des récipients en matière plastique à jeter, des récipients en papier ou tout autre récipient pouvant s'enflammer.

Nettoyez le cadre du répartiteur d'ondes, la cavité du four, le plateau tournant et le pied du plateau après chaque utilisation du four. Ces pièces doivent être toujours sèches et dépourvues de graisse. Les accumulations de graisse peuvent s'échauffer au point de fumer ou de s'enflammer.

Ne placez pas des produits susceptibles de s'enflammer au voisinage du four ou de ses ouvertures de ventilation.
N'obstruez pas les ouvertures de ventilation.
Retirez toutes les étiquettes, fils, etc. métalliques qui peuvent se trouver sur l'emballage des aliments. Ces éléments métalliques peuvent entraîner la formation d'un arc électrique qui à son tour peut produire un incendie. N'utilisez pas ce four pour faire de la friture. La température de l'huile ne peut pas être contrôlée et l'huile peut s'enflammer.
N'employez pas de récipients en matière plastique, papier, carton et tous matériaux qui ne supporteraient pas l'effet de la chaleur de la résistance.
Ne faites rien sécher dans le four à micro-onde.
Des objets peuvent s'enflammer (papier journal, vêtements,...).
Pour faire des popcorns, n'utilisez que les ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes.
Ne conservez aucun aliment ou produit à l'intérieur du four. Vérifiez les réglages après mise en service du four et assurez-vous que le four fonctionne correctement. Lisez et utilisez cette notice d'utilisation.

Pour éviter toute blessure

AVERTISSEMENT:
N'utilisez pas le four s'il est endommagé ou ne fonctionne pas normalement. Vérifiez les points suivants avant tout emploi du four:

a) La porte: assurez-vous qu'elle ferme correctement, qu'elle ne présente pas de défaut d'alignement et qu'elle n'est pas voilée.
b) Les charnières et les loquets de sécurité: assurez-vous qu'ils ne sont ni endommagés ni desserrés.
c) Le joint de porte et la surface de contact: assurez-vous qu'ils ne sont pas endommagés.
d) L'intérieur de la cavité et la porte: assurez-vous qu'ils ne sont pas cabossés.
e) Le cordon d'alimentation et sa prise: assurez-vous qu'ils ne sont pas endommagés.

Vous ne devez rien réparer ou remplacer vous-même dans le four. Faites appel à un personnel qualifié. N'essayez pas de démonter l'appareil ni d'enlever le dispositif de protection contre l'énergie micro-onde, vous risqueriez d'endommager le four et de vous blesser.

Ne faites pas fonctionner le four porte ouverte et ne modifier pas les loquets de sécurité de la porte.
N'utilisez pas le four si un objet est interposé entre le joint de porte et la surface de contact du joint.

Ne laissez pas les dépôts de graisse ou de saleté s'incruster sur les joints de porte et les surfaces voisines. Reportez-vous aux instructions de la section "Entretien et Nettoyage" page 107. Le non-respect des consignes de nettoyage du four entraînera une détérioration de la surface susceptible d'affecter le bon fonctionnement de l'appareil et de présenter des risques.

Si vous avez un STIMULATEUR CARDIAQUE, consultez votre médecin ou le fabricant du stimulateur afin de connaître les précautions que vous devez prendre lors de l'utilisation du four.
Dans le cas de petites quantités (une saucisse, un croissant, etc.) posez un verre d'eau à côté de aliment.

Pour éviter toute secousse électrique

Dans aucun cas vous ne devez déposer la carrosserie extérieure du four.
N'introduisez aucun objet ou liquide dans les ouvertures des verrous de la porte ou dans les ouïes d'aération. Si un liquide pénètre dans le four, mettez-le immédiatement hors tension, débranchez la prise du cordon d'alimentation et adressez-vous à un service après vente.
Ne plongez pas la prise du cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas à l'extérieur de la table ou du meuble sur lequel est posé le four.
Veillez à ce que le cordon d'alimentation soit éloigné des surfaces chauffées, y compris l'arrière du four.
Ne tentez pas de remplacer vous-même la lampe du four et ne laissez personne d'autre qu'un professionnel qualifié faire ce travail.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Avertissements importants de sécurité

Si la lampe du four grille, adressez-vous au revendeur ou à un service après vente AEG-Electrolux.
Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, faites-le remplacer par un professionnel qualifié.
Les interrupteurs de verrouillage de sécurité incorporés empêchent le four à micro-ondes de fonctionner lorsque la porte est ouverte.
N'installez pas et n'utilisez pas votre appareil si celui-ci présente une anomalie lors du déballage. Installez ou positionnez ce four uniquement selon les instrctions d'installation contenues dans cette notice.
si l'installation électrique nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.

Pour éviter toute explosion ou ébullition soudaine

AVERTISSEMENT: Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.

N'utilisez jamais aucun récipient scellé. Retirer les rubans d'étanchéité et le couvercle avant tout utilisation d'un tel récipient. Un récipient scellé peut exploser en raison de l'augmentation de pression et ce, même après que le four a été mis hors service.
Prenez des précautions lorsque vous employez les micro-ondes pour chauffer des liquides. Utilisez des récipients à large ouverture de manière que les bulles puissent s'échapper.

Le chauffage par micro-ondes des boissons peut avoir comme conséquence l'ébullition éruptive retardée, donc le soin doit être pris en manipulant le récipient.

Pour éviter toute ébullition soudaine et tout risque:

1. Remuez le liquide avant de le chauffer ou de le réchauffer.
2. Placez une tige de verre ou un objet similaire dans le récipient contenant le liquide.
3. Conservez le liquide quelque temps dans le four pendant au moins 20 secondes à la fin de la période de chauffage de manière à éviter toute ébullition soudaine différée.

N'utilisez pas de produits chimiques corrosifs dans cet appareil.

Ne pas cuire les oeufs dans leur coquille et ne pas réchauffer les oeufs durs entiers dans le four micro-ondes car ils risquent d'exploser même après que le four ait fini de chauffer. Pour cuire ou réchauffer des œufs qui n'ont pas été brouillés ou mélangés, percez le jaune et le blanc pour afin d'éviter qu'ils n'explosent. Retirer la coquille des œufs durs et coupez-les en tranches avant de les réchauffer dans un four à micro-ondes.

Percez la peau des aliments tels que les pommes de terre et les saucisses avant de les cuire, car ils peuvent exploser.

Pour éviter toute brûlure

Utilisez un porte-récipient ou des gants de protection lorsque vous retirez les aliments du four de façon à éviter toute brûlure.
Ouvrez les récipients, les plats à popcorn, les sacs de cuisson, etc. de telle manière que la vapeur qui peut s'en échapper ne puisse vous brûler les mains ou le visage.

Pour éviter toute brûlure, contrôlez la température des aliments et remuez-les avant de les servir, en particulier lorsqu'ils sont destinés à des bébés, des enfants ou des personnes âgées. Réchauffez les biberons sans la tétine.

La température du récipient est trompeuse et ne reflète pas celle des aliments que vous devez vérifier.
Tenez-vous éloigné du four au moment où vous ouvrez sa porte de manière à éviter toute brûlure due à la vapeur ou à la chaleur.
Coupez en tranches les plats cuisinés farcis après chauffage afin de laisser s'échapper la vapeur et d'éviter les brûlures.
Veillez à ce que les enfants ne touchent pas la porte du four pour éviter les brûlures.

Pour éviter toute mauvaise utilisation par les enfants

AVERTISSEMENT: Ne laisser les enfants utiliser le four sans surveillance que si des instructions appropriées ont été données de manière à ce que les enfants puissent utiliser le four en toute sécurité et comprennent les dangers encourus en cas d'utilisation incorrecte.

Le verre à feu, la porcelaine, la fïence, la céramique, la terre cuite non poreuse résistent aux températures élevées et peuvent satisfaire à toutes les utilisations. Les récipients de cuisson peuvent devenir brûlants par conduction de la chaleur des aliments vers le récipient. Portez des gants de protection pour les retirer du four.
Il est recommandé de couvrir les aliments dans la plupart des cas; ils seront plus savoureux et votre appareil restera propre. Cependant, avant de cuire des aliments ou de réchauffer des liquides dans une bouteille ou un récipient hernétique, retirez le bouchon ou le couvercle. Faites attention en retirant les couvercles ou les films de protection des plats car une vapeur brûlante est soudainement libérée.
Les enfants ne doivent se servir du four que sous la surveillance d'un adulte.
Empêchez qu'ils ne s'appuient sur la porte du four. Ne les laissez pas jouer avec le four qui n'est pas un jouet.
Vous devez enseigner aux enfants les consignes de sécurité telles: l'usage d'un porte-récipient, le retrait avec précaution des produits d'emballage des aliments. Vous devez leur dire de porter une attention particulière aux emballages (par exemple, ceux qui sont destinés à griller un aliment) dont la température peut être très élevée.

Autres avertissement.

Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier le four.
Vous ne devez pas déplacer le four pendant son fonctionnement.
Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ce four a été conçu pour la préparation d'aliments et ne doit être utilisé que pour leur cuisson. Il n'a pas été étudié pour un usage commercial ou scientifique.

Pour éviter une anomalie de fonctionnement et pour éviter d'endommager le four.

Ne jamais faire fonctionner le four sans plateau tournant ou à vide.
Sinon vous risquez d'endommager le four.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Avertissements importants de sécurité

Si vous utilisez un plat brunisseur ou un plat en matière autochauffante, interposez une protection contre la chaleur (par exemple, un plat en porcelaine) de manière à ne pas endommager le plateau tournant et le pied du plateau. Le temps de préchauffage précisé dans le guide de recette ne doit pas être dépassé.
Assurez-vous que la porte est bien fermée, que ses surfaces sont propres. Nettoyez-les régulièrement avec une éponge humide, pour éviter l'accumulation de toutes graisses, salissures, éclaboussures. Ces dépôts absorbent l'énergie et réduisent d'autant l'efficacité du four.
N'utilisez pas la cavité du four pour stocker. Ne laissez pas de produits en papier, des ustensiles de cuisine ou des aliments dans la cavité lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
Ne faites jamais chauffer de bouillote à l'intérieur du four à micro-ondes.
N'utilisez pas une sonde thermique d'un four traditionnel dans votre four à micro-ondes.
Cependant, afin de connaître la température de cuisson à cœur, vous pouvez mesurer le degré de cuisson de l'aliment avec un thermomètre <spécial viande>. Ne laissez pas ce thermomètre dans le four en fonctionnement. Débranchez l'appareil s'il n'est pas utilisé pendant un certain temps (vacances, ...).
N'utilisez aucun ustensile métallique car ils réfléchissent les micro-ondes et peuvent provoquer un arc électrique. N'oubliez pas d'enlever les liens et les agrafes métalliques. Ne tentez pas de cuire ou de réchauffer les aliments dans une boîte de conserve et n'utilisez pas de bouteilles capsulées.
N'utilisez que le plateau tournant et le pied du plateau conçus pour ce four. N'utilisez jamais le four sans le plateau tournant.
Pour éviter de casser le plateau tournant:
(a) Avant de nettoyer le plateau tournant, laissez-le refroidir.
(b) Ne placez pas des aliments chauds ou un plat chaud sur le plateau tournant lorsqu'il est froid.
(c) Ne placez pas des aliments froids ou un plat froid sur le plateau tournant lorsqu'il est chaud.
Ne posez aucun objet sur la carrosserie du four pendant son fonctionnement.

REMARQUES:
Si vous avez des doutes quant à la manière de brancher le four, consulter un technicien qualifié.
Ni le fabricant ni le distributeur ne peuvent être tenus pour responsable des dommages causés au four ou des blessures personnelles qui résulteraient de l'inobservation des consignes de branchement électrique.
Des gouttes d'eau peuvent se former sur les parois de la cavité du four, autour des joints et des portées d'étanchéité. Cela ne traduit pas un défaut de fonctionnement ni des fuites de micro-ondes.

Assurez-vous également que les décors ne sont pas à base d'éléments métalliques. Dans le doute, n'hésitez pas à procéder au test du verre d'eau.

- Test du verre d'eau Ce test très simple vous permet de juger si un récipient est apte à la cuisson par micro-ondes Placez dans le four le récipient à tester vide et posez à l'intérieur ou à côté de clui-ci un verre rempli d'eau qui absorbera l'énergie micro-ondes. Faites fonctionner le four pendant 1 minute à la puissance maximum. Si le récipient à tester reste froid, il convient à la cuisson par micro-ondes.
- Le papier absorbant vous rendra de grands services, vous l'utiliserez par exemple pour envelopper le pain, les brioches, les cakes...à décongler, pour griller le bacon dont il absorbera l'excès de matières grasses. Evitez l'emploi des serviettes en papier de couleur qui porraient déteindre. Le papier sulfurisé et le papier paraffiné conviennent parfaitement pour les cuissons en papillotes et pour couvrir les plats. les assiettes et les gobelets en carton seront réservé pour réchauffer à faible température.
- Les matières plastiques (plats, tasses, boîtes de congélation et emballages en plastique) de qualité alimentaire réagissent plus ou moins bien aux températures élevées et aux matières grasses chaudes. Réservez plutôt ces récipients aux utilisations à faibles températures et à la décongélation. Respectez les instructions du fabricant en utilisant du plastique dans le four. Evitez d'utiliser des matières plastiques avec des aliments ayant une forte teneur en matières grasses ou en sucre, (ou des boissons) car ceux-ci atteignent des températures élevées et pourraient faire fondre certains plastiques.

Certaines formes de récipients favorisent une pénétration plus homogènes des micro-ondes dans les aliments.
Préférez les récipients peu profonds aux angles arrondis (plats ronds ou ovales), adaptez au mieux les dimensions du plat au volume des préparations, choisissez un plat de forme circulaire du genre moule à savarin chaque fois que la nature de la préparation le permet.

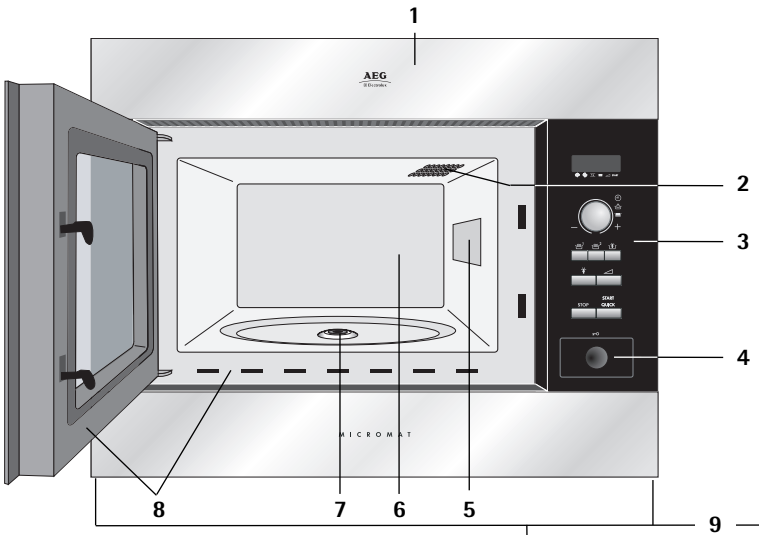
Récipients en aluminium

Les barquettes en aluminium peuvent être utilisées en toute sécurité pour réchauffer des aliments dans le four à micro-ondes, dans les conditions suivantes :

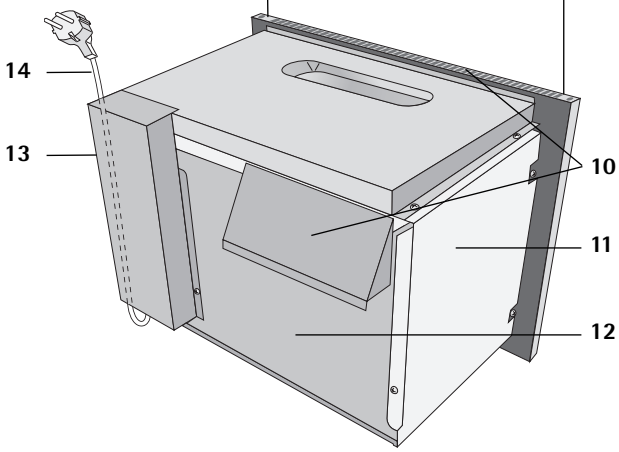
1. Les barquettes en aluminium ne doivent pas dépasser 4 cm de profondeur.
2. N'utilisez pas de couvercles en film d'aluminium.
3. Les barquettes en aluminium doivent être remplis d'aliments au moins aux deux tiers. N'utilisez jamais de récipients vides.
4. Les barquettes en aluminium ne doivent pas être en contact ou proche des parois du four (distance minimum 1 cm). La barquette en aluminium devra être placée sur un plat retourné allant au four.
5. Les barquettes en aluminium ne doivent jamais être réutilisées dans le four à micro-ondes.
6. Si le four à micro-ondes a été utilisé pendant 15 minutes ou plus, laissez-le refroidir avant de le réutiliser.
7. Le récipient et le plateau tournant peuvent devenir très chauds pendant leur utilisation.
   Utilisez des gants de protection.
8. Les durées de réchauffage ou de cuisson peuvent être prolongées avec un récipient en film d'aluminium. Assurez-vous que les aliments sont chauds avant de servir.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Four et accessoires

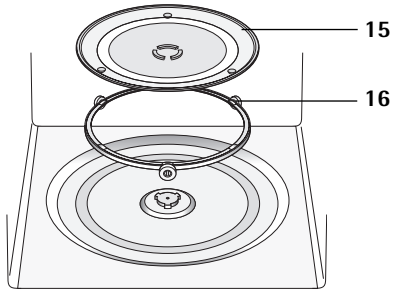


1. Encradement avant
2. Eclairage du four
3. Bandeau de commande
4. Touche ouverture de la porte
5. Cadre du répartiteur d'ondes
6. Cavité du four
7. Entraînement
8. Cadre d'ouverture de la porte
9. Points de fixation (x4)
10. Ouvertures de ventilation
11. Enveloppe extérieure
12. Compartiment arrière
13. Cordon d'alimentation clip de support
14. Cordon d'alimentation



ACCESSOIRES:
Vérifiez que les accessoires suivants sont fournis:
(15) Plateau tournant **(16)** Support d'entraînement
(17) 4 vis de fixation (non visualisées)

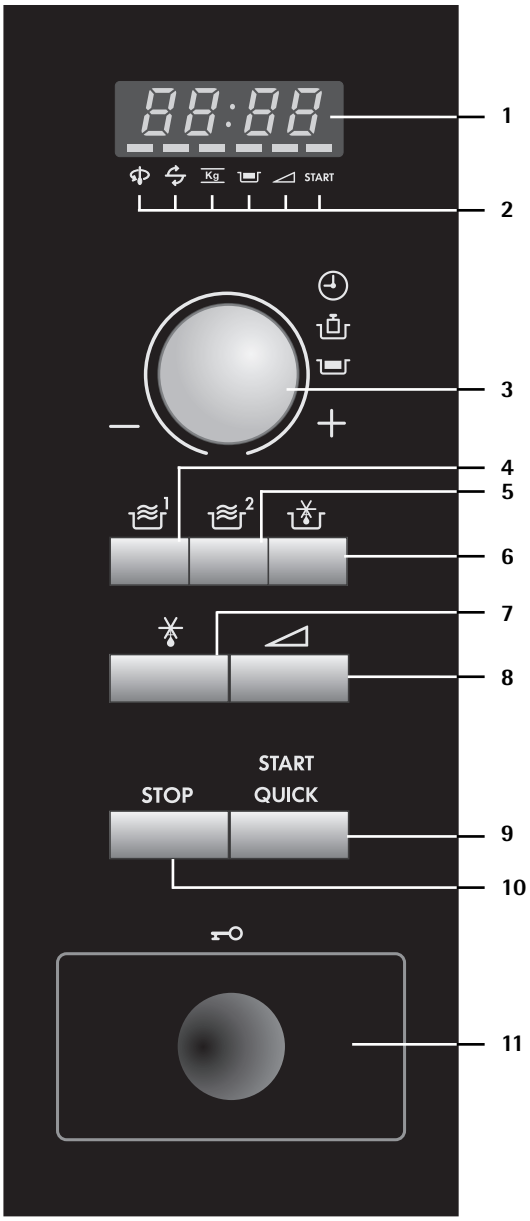
- Placez le pied du plateau dans l'entraînement sur la base inférieure de la cavité.
- Placez ensuite le plateau tournant sur le support de rotation.
- Pour éviter d'endommager le plateau tournant, veillez à ce que les plats ou les récipients soient levés sans toucher le bord du plateau tournant lorsque vous les enlevez du four.



REMARQUE: Lorsque vous commandez des accessoires, veuillez mentionner deux éléments:
le nom de la pièce et le nom du modèle à votre revendeur ou à votre service après vente.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Bandeau de commande



1 Affichage numérique

2 Indicateurs

L'indicateur approprié clignotera ou s'allumera juste au-dessus de chaque symbole suivant l'instruction. Quand un indicateur clignote, appuyez sur la touche correspondante (portant le même symbole) ou effectuez l'action nécessaire.

- Remuer
- Retourner
- Kg Poids
- Portion
- niveau de puissance micro-ondes
- START Indicateur de cuisson en cours

3 Bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS/PORTION**

4 Touche **CUISSON AUTOMATIQUE 1**
Appuyez pour sélectionner l'un des 2 programmes automatiques.

5 Touche **CUISSON AUTOMATIQUE 2**
Appuyez pour sélectionner l'un des 2 programmes automatiques.

6 Touche **CUISSON DEPUIS L'ÉTAT CONGELÉ**
Appuyez pour sélectionner l'un des 3 programmes automatiques.

7 Touche **DÉCONGÉLATION RAPIDE**
Appuyez pour sélectionner l'un des 5 programmes automatiques.

8 Touche de **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**

9 Touche **START/QUICK**

10 Touche **STOP**

11 Touche **OUVERTURE DE LA PORTE**

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

☞ Avant la mise en service

Branchez la prise.

1. L'affichage indique:

2. Appuyez sur la touche **STOP**, l'affichage indique:

Réglez l'horloge comme suit.

Utilisation de la touche STOP.

Utilisez la touche **STOP** pour:

1. Effacer une erreur durant la programmation du four.
2. Interrompre momentanément la cuisson.
3. Arrêter un programme de cuisson (dans en ce cas, appuyez deux fois sur cette touche).

☞ Regler l'horloge

Il y a deux modes de réglage : horloge sur 12 heures et horloge sur 24 heures.

1. Pour sélectionner l'horloge sur 12 heures, maintenez la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** enfoncée pendant 3 secondes. 12H apparaît dans l'affichage.
2. Pour sélectionner l'horloge sur 24 heures, appuyez encore une fois sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** après l'étape 1, dans l'exemple ci-dessous 24H apparaît dans l'affichage.

x1 pendant 3 s.

Pour régler l'horloge, suivre l'exemple ci-dessous.

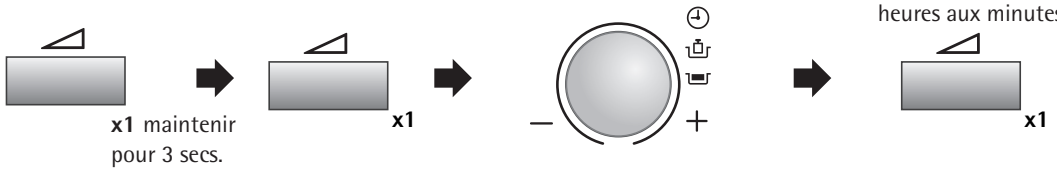
Exemple: Pour régler l'horloge en mode 24 heures à 23:35

1. Choisissez la fonction d'horloge. (horloge sur 12 heures)

Choisissez l'horloge sur 24 heures.

2. Réglez les heures. Tournez le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS/PORTION** jusqu'à ce que l'heure correct s'affiche (23).

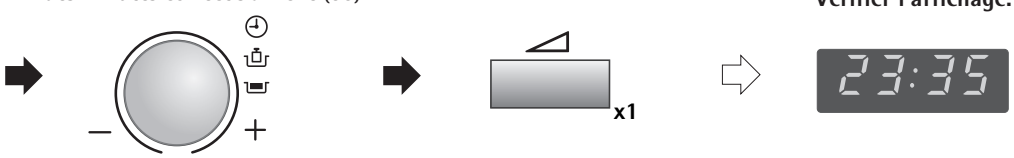
3. Appuyez sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** pour passer des heures aux minutes.



4. Réglez les minutes. Tournez le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS/PORTION** jusqu'à ce que le réglage des minutes correct s'affiche (35).

5. Appuyez sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** pour afficher l'horloge.

Vérifier l'affichage.



REMARQUES:

1. Vous pouvez tourner le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS/PORTION** dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire.
2. Appuyez sur la touche **STOP** en cas d'erreur de programmation.
3. Si l'alimentation électrique de votre four à micro-ondes est interrompue, l'affichage indiquera par intermittence 88:88 après le retour du courant. Si cela a lieu pendant la cuisson, le programme sera effacé. L'heure sera également effacée.
4. Pour régler l'heure à nouveau, suivez à nouveau l'exemple ci-dessus.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Que sont les micro-ondes?

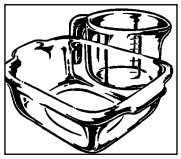
Les micro-ondes sont, tout comme les ondes radio et télévision, des ondes électromagnétiques.
Dans le micro-ondes, les ondes sont générées par le magnéton et font vibrer les molécules d'eau des aliments. La friction qui en résulte dégage de la chaleur qui décongèle, réchauffe ou cuit les aliments.
Le secret des temps de cuisson courts tient au fait que les micro-ondes pénètrent de tous les côtés dans les aliments. L'énergie est donc utilisée avec un rendement optimal. En comparaison, l'énergie utilisée pour la cuisson avec une cuisinière électrique doit d'abord passer de la plaque chauffante à la casserole puis de la casserole aux aliments. Ces "détours" entraînent d'importantes pertes d'énergie.
Aliments - Ils absorbent les micro-ondes.
Métaux - Ils réfléchissent les micro-ondes.

Les propriétés des micro-ondes

Les micro-ondes traversent tous les objets non métalliques, le verre, la porcelaine, la céramique, la matière plastique, le bois et le papier. C'est la raison pour laquelle ces matériaux ne chauffent pas dans le micro-ondes. La vaisselle n'est réchauffée que de façon indirecte par la chaleur des aliments.
Les mets absorbent les micro-ondes et sont donc réchauffés.
Les matériaux métalliques ne sont pas traversés par les micro-ondes, ils les réfléchissent. C'est pourquoi, en règle générale, il ne faut pas utiliser d'objets métalliques dans le micro-ondes. Il existe toutefois des exceptions qui vous permettent d'utiliser les propriétés des métaux. On recouvre par exemple de feuille d'aluminium certaines parties des mets pendant la décongélation ou la cuisson, empêchant ainsi une cuisson exagérée de certaines parties aux formes irrégulières. Suivez à ce propos les indications de la notice d'utilisation.
Verre, porcelaine, céramique, matières plastiques, papier, etc. Ils laissent passer les micro-ondes.

Bien choisir la vaisselle

Verre et verre céramique



La vaisselle en verre résistant à la chaleur est tout à fait adaptée à une utilisation dans le micro-ondes. Elle permet d'observer le déroulement de la cuisson de tous les côtés. La vaisselle ne doit pas contenir de métal (p. ex. cristal au plomb) ou être recouverte de métal (p. ex. bord doré, bleu de cobalt).

Céramique

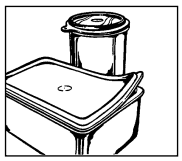
La céramique convient généralement. Elle doit être émaillée, sinon l'humidité peut pénétrer à l'intérieur de la céramique. L'humidité réchauffe cette matière et peut la fêler. Si vous n'êtes pas sûr que votre vaisselle convient à la cuisson aux micro ondes, veuillez faire le test décrit à la page 84.

Porcelaine

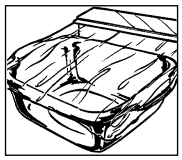
La porcelaine convient parfaitement à une utilisation dans le micro-ondes. Assurez-vous que la porcelaine n'est ni dorée ni argentée et qu'elle ne contient pas de métal.

Matières plastiques

La vaisselle en matière plastique résistant à la chaleur et convenant à la cuisson aux micro-ondes peut être utilisée pour décongeler, réchauffer et cuire les mets. Respectez les indications du fabricant.



Vaisselle en carton



La vaisselle en carton résistant à la chaleur et convenant à la cuisson aux micro-ondes peut également être utilisée. Respectez les indications du fabricant.

Papier absorbant

Le papier absorbant peut être utilisé pour absorber l'humidité qui se dégage lorsqu'on réchauffe rapidement certains aliments, p. ex. du pain ou des mets panés. Intercalez le papier entre les mets et le plateau tournant. La surface des mets reste ainsi croustillante et sèche. On évitera les projections de graisse en recouvrant les mets gras de papier absorbant.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Bien choisir la vaisselle

Film plastique pour micro-ondes

La feuille plastique résistante à la chaleur est idéale pour recouvrir ou envelopper les aliments. Respectez les indications du fabricant.

Sachets à roti

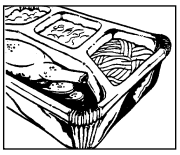
Ils peuvent être utilisés dans le micro-ondes. On ne doit pas les fermer avec des pinces métalliques car la feuille composant le sachet pourrait fondre. Fermez le sachet avec de la ficelle et percez-le en plusieurs endroits avec une fourchette.

Plat brunisseur

Le plat brunisseur est un plat à rôtir en verre céramique, spécialement conçu pour la cuisine aux micro-ondes et dont le fond est recouvert d'un alliage métallique qui assure le brunissage des mets. Lorsqu'on utilise un plat brunisseur, on prendra soin d'intercaler un isolant approprié (p. ex. une assiette en porcelaine) entre le plateau tournant et le plat brunisseur. Respectez précisément le temps de préchauffage indiqué par le fabricant. En cas de dépassement de ce temps de préchauffage, le plateau tournant ou le pied du plateau pourrait être détérioré ou le fusible de l'appareil pourrait disjoncter, mettant l'appareil hors tension.

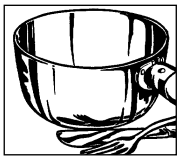
Métaux

En règle générale, il ne faut pas utiliser de métaux



étant donné que les micro-ondes ne peuvent pas les traverser et ne parviennent donc pas jusqu'aux aliments. Il existe toutefois quelques exceptions : on peut utiliser d'étroites bandes de feuille d'aluminium pour recouvrir certaines parties des mets pour éviter qu'elles décongèlent ou cuisent trop rapidement (p. ex. les ailes d'un poulet).

On peut utiliser de petites brochettes métalliques ou des barquettes en aluminium (comme ceux contenant les plats cuisinés) mais ils doivent être de dimensions réduites par rapport à la quantité d'aliments.

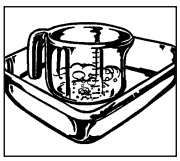


Les barquettes en aluminium doivent par exemple être au moins aux 2/3 ou aux 3/4 pleins. Il est conseillé de mettre les mets dans de la vaisselle appropriée à l'utilisation dans un micro-ondes.

Si l'on utilise des plats en aluminium ou toute autre vaisselle métallique, il faut respecter un écart minimum d'environ 2 cm entre le plat et les parois du four qui pourraient être endommagées par la formation d'étincelles.

Ne pas utiliser de vaisselle recouverte de métal ou comportant des pièces ou des éléments métalliques comme p. ex. vis, bords ou poignées.

Test d'aptitude pour la vaisselle



Si vous n'êtes pas sûr que votre vaisselle puisse être utilisée avec votre micro-ondes, procédez au test suivant : mettre l'ustensile dans l'appareil. Poser un récipient contenant 150 ml d'eau sur ou à côté de l'ustensile. Faire fonctionner l'appareil à pleine puissance 900 W pendant 1 à 2 minutes. Si l'ustensile reste froid ou à peine tiède, il convient à une utilisation au micro ondes. Ne pas faire ce test avec de la vaisselle en matière plastique car elle pourrait fondre.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Conseils

Avant de commencer...

Pour simplifier le plus possible l'utilisation du micro-ondes, nous avons réuni ici les conseils les plus importants : ne faites fonctionner le four que lorsqu'il contient des aliments.

Réglage des temps

Les temps de décongélation, de réchauffage et de cuisson sont en général beaucoup plus courts qu'avec une cuisinière ou un four conventionnel. Il vaut mieux régler des temps trop courts que trop longs. Après la cuisson, vérifiez le degré de cuisson des mets. Il vaut mieux prolonger la cuisson que trop cuire.

Température de départ

Les temps de décongélation, de réchauffage et de cuisson indiqués sont fonction de la température des aliments. Les aliments surgelés ou sortant du réfrigérateur nécessitent par exemple un temps plus long que les aliments à la température ambiante.
Pour le réchauffage et la cuisson, on suppose que les aliments ont été conservés à une température normale (réfrigérateur : environ 5° C, température ambiante : environ 20° C). Pour la décongélation, on suppose que les aliments sont à la température de congélation de -18° C.
Ne préparez le **pop-corn** que dans des récipients à pop-corn spécialement conçus pour une utilisation au micro-ondes. Suivez fidèlement les indications du fabricant. N'utilisez pas de récipients normaux en carton ou de vaisselle en verre.

Ne faites pas cuire les **oeufs** dans leur coquille car elle risque d'éclater sous l'effet de la pression interne.
Ne faites pas chauffer **d'huile ou de graisse** à friture dans le four. Il n'est pas possible d'en contrôler la température et l'huile pourrait gicler. N'utilisez pas de **récipients fermés** comme des bocaux ou des boîtes. La pression interne pourrait les faire exploser (exception : conserves).

Toutes les durées indiquées

dans le guide de recettes sont des valeurs approximatives qui peuvent varier en fonction de la température de départ, du poids et de la nature (teneur en eau et en graisse) des aliments.

Sel, épices et herbes

Les mets cuits au micro-ondes conservent mieux leur saveur propre qu'avec les méthodes conventionnelles. Salez donc très peu et, en règle générale, seulement après la cuisson. Le sel absorbe les liquides et fait sécher la surface. Utilisez les épices et les herbes comme vous le faites d'habitude.

Vérification de la cuisson

On peut tester le degré de cuisson des aliments de la même façon que pour la préparation traditionnelle :

- thermomètre à aliments : à la fin du réchauffage ou de la cuisson, chaque aliment a une certaine température intérieure. Le thermomètre à aliments permet de déterminer si le mets est suffisamment réchauffé ou cuit ;
- fourchette : vous pouvez utiliser une fourchette pour voir si le poisson est cuit. Lorsque la chair du poisson n'est plus vitreuse et qu'elle se détache facilement des arêtes, le poisson est cuit. Un poisson cuit trop longtemps sera dur et sec ;
- piques en bois : on vérifiera la cuisson des pâtisseries et du pain en y enfonçant une pique en bois. Si la pique ressort propre et sèche, la cuisson est terminée.

Détermination du temps de cuisson avec le thermomètre de cuisine

A la fin de la cuisson, chaque boisson et chaque aliment ont une certaine température intérieure (température à cœur). Une fois cette température atteinte, on peut arrêter la cuisson, on obtiendra un bon résultat. Vous pouvez déterminer la température intérieure à l'aide d'un thermomètre de cuisine. Le tableau des températures ci-dessous indique les températures principales.

Tableau : détermination du temps de cuisson avec le thermométre de cuisine

Boisson/aliment	Température intérieure à la fin du temps de cuisson	Température intérieure après un temps de repos de 10 à 15 min
Réchauffer des boissons (café, thé, eau, etc.)	65-75° C	
Réchauffer du lait	60-65° C	
Réchauffer des soupes	75-80° C	
Réchauffer des potées	75-80° C	
Volailles	80-85° C	85-90° C
Viande d'agneau		
saignant	70° C	70-75° C
bien cuit	75-80° C	80-85° C
Rosbeef		
saignant	50-55° C	55-60° C
à point	60-65° C	65-70° C
bien cuit	75-80° C	80-85° C
Viande de porc, de veau	80-85° C	80-85° C

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Conseils

Addition d'eau

Les légumes et autres aliments à forte teneur en eau peuvent cuire dans leur jus ou avec très peu d'eau, ce qui leur conserve une grande partie de leurs substances minérales et de leurs vitamines.

Aliments à peau

Percer les saucisses, les poulets, les cuisses de poulet, les pommes de terre en robe des champs, les tomates, les pommes, les jaunes d'oeuf ou aliments similaires avec une fourchette ou une pique en bois afin que la vapeur puisse s'échapper sans faire éclater la peau.

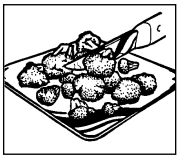
Aliments gras

Les viandes entrelardées et les couches de graisse cuisent plus rapidement que la viande maigre. Avant la cuisson, recouvrez ces parties grasses d'une feuille d'aluminium ou disposez les aliments avec le côté gras vers le bas.

Blanchir les légumes

Il faut blanchir les légumes avant de les congeler pour assurer une meilleure conservation de la qualité et de l'arôme.
Voici comment procéder :
laver les légumes et les couper en petits morceaux
mettre dans une terrine 250 g de légumes et
275 ml d'eau, couvrir la terrine et réchauffer de 3 à 5 minutes ; plonger immédiatement les légumes blanchis dans de l'eau glacée pour arrêter la cuisson puis les égoutter; emballer hermétiquement les légumes blanchis et les congeler.

Conserves de fruits et de légumes



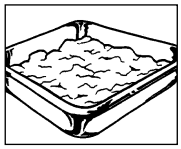
Il est simple et facile de faire des conserves avec le micro-ondes. On trouve dans le commerce des bocaux à conserves, des joints en caoutchouc et des fermetures appropriées en matière plastique, spécialement conçus en vue d'une utilisation dans un micro-ondes. Les fabricants fournissent des conseils d'utilisation précis.

Petites et grandes quantités

Les temps de fonctionnement de votre micro-ondes sont directement fonction de la quantité d'aliments que vous voulez décongeler, réchauffer ou cuire.
Cela signifie que les petites portions cuisent plus rapidement que les grandes.
En règle générale :
Quantité Double = Temps Presque Double
Quantité Deux Fois Inferieure = Moitié Moins De Temps

Récipients creux et plats

Si l'on prend deux récipients de même contenance, un creux et un plat, le récipient creux nécessitera un temps de cuisson plus long. On préférera donc les récipients les plus plats possibles avec une large ouverture.

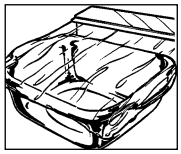


Utilisez des récipients à bords hauts seulement pour les aliments qui risquent de déborder, p. ex. les pâtes, le riz, le lait, etc.

Récipients ronds et ovales

Les aliments cuisent plus uniformément dans des récipients ronds et ovales que dans des récipients rectangulaires : l'énergie des micro-ondes se concentre dans les angles et peut y entraîner une cuisson exagérée.

Couvrir ou non



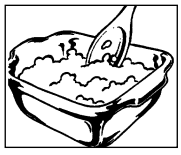
Un récipient couvert conserve aux aliments leur humidité et réduit le temps de cuisson.
Couvrez le récipient avec un couvercle, une feuille de plastique cuisine résistant à la chaleur ou un couvercle spécial. Ne couvrez pas les mets sur lesquels une croûte doit se former, comme p. ex. les rôtis ou les poulets. La règle est la suivante : ce que l'on cuit avec un couvercle avec une cuisinière conventionnelle doit l'être aussi au micro-ondes, ce que l'on cuit sans couvercle avec une cuisinière peut l'être aussi au micro-ondes.

Pièces de forme irrégulière

Placez-les avec le côté le plus épais ou le plus compact vers l'extérieur. Posez les légumes (p. ex. le brocoli) avec les tiges vers l'extérieur. Les pièces épaisses nécessitent un temps de cuisson plus long et recevront à l'extérieur une quantité plus importante de micro-ondes, ce qui assure une cuisson uniforme.

Faut-il remuer les mets ?

Il est nécessaire de remuer les aliments parce que les micro-ondes en réchauffent d'abord l'extérieur. On équilibre ainsi la température, ce qui assure un réchauffage uniforme des mets.



Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Conseils

Comment disposer les mets ?

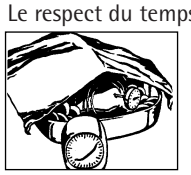
Placez plusieurs portions individuelles (ramequins, tasses ou pommes de terre en robe des champs) en cercle sur le plateau tournant. Laissez un espace entre les portions pour permettre aux micro-ondes de pénétrer de tous côtés dans les aliments.

Retourner

Il faut retourner les pièces de taille moyenne, comme les hamburgers et les steaks, une fois pendant la cuisson pour réduire le temps de cuisson. Les grosses pièces, comme les rôtis et les poulets, doivent être retournée pour éviter que la face tournée vers le haut ne reçoive plus d'énergie et ne sèche pas.

Temps de repos

Le respect du temps de repos est une des règles



principales de la cuisine aux micro-ondes. Presque tous les aliments décongelés, réchauffés ou cuits au micro-ondes ont besoin d'un temps de repos plus ou moins long qui permet à la température de s'équilibrer et au liquide de se répartir uniformément à l'intérieur des aliments.

Produits de brunissage

Après un temps de cuisson de plus de 15 minutes, les aliments prennent une couleur brune qui ne peut toutefois pas être comparée avec la couleur brune et la dorure obtenues par la cuisson conventionnelle. On peut utiliser des produits de brunissage pour donner aux mets une appétissante couleur brune. Ces produits sont généralement des épices ou des condiments.Le tableau ci-dessous vous donne quelques conseils pour l'utilisation des produits de brunissage:

PRODUITS DE BRUNISSAGE	METS	METHODE
Beurre fondu et paprika en poudre	Volailles	Badigeonner la volaille avec le mélange de beurre et de paprika en poudre
Paprika en poudre	Soufflés et grapoudre Croûtes au fromage	Saupoudrer de paprika en poudre
Sauce de soja	Viandes et volailles	Badigeonner de sauce
Sauce Barbecue et sauce Worcestershire, sauce de rôti	Rôtis, boulettes de viande Pièces rôties à cuisson rapide	Badigeonner de sauce
Dès de lard fondus ou oignons secs	Soufflés et gratins, toasts, soupes, potées	Parsemer de dés de lard/d'oignons secs
Cacao, chocolat râpé, glaces brunes, miel et marmelade	Gâteaux et desserts	Saupoudrer ou glacer les gâteaux et les desserts

Réchauffage

- Retirez les plats cuisinés de leur barquette en aluminium et les réchauffer dans un plat ou dans une terrine.
- Enlevez le couvercle des récipients hermétiquement fermés.
- Couvrez les mets avec une feuille de plastique cuisine résistant à la chaleur, avec une assiette, un plat ou un couvercle spécial (disponibles dans le commerce) afin que la surface ne sèche pas. Ne couvrez pas les boissons.
- Dans la mesure du possible, remuez de temps en temps les quantités importantes pour répartir uniformément la température.
- Les temps sont indiqués pour des aliments à la température ambiante de 20° C. Le temps de réchauffage est légèrement supérieur pour les aliments sortant du réfrigérateur.
- Après le réchauffage, laissez reposer les plats de 1 à 2 minutes pour laisser la température se répartir uniformément à l'intérieur des aliments (temps de repos).
- Toutes les durées indiquées dans ce guide de recettes sont des valeurs approximatives qui peuvent varier en fonction de la température de départ, du poids, de la teneur en eau et en graisse et du degré de cuisson désiré.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Décongélation

Le micro-ondes est idéal pour décongeler les aliments. Les temps de décongélation sont inférieurs à la décongélation traditionnelle. Dans la suite, vous trouverez quelques conseils. Sortez le produit surgelé de son emballage et posez-le sur un plat.

Emballages et récipients

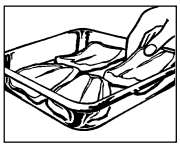
Pour la décongélation et le réchauffage des aliments, on peut utiliser des emballages convenant aux micro-ondes et des récipients qui sont à la fois appropriés à la congélation (jusqu'à environ -40° C) et résistants à la chaleur (jusqu'à environ 220° C). Ceci permet d'utiliser la même vaisselle pour décongeler, réchauffer et même cuire les aliments sans les transvaser.

Couvrir

Avant la décongélation, couvrez les parties fines avec des bandes de feuille d'aluminium. Pendant la

décongélation, couvrez également les parties déjà légèrement décongelées ou chaudes avec des bandes de feuille d'aluminium. Ceci empêche les parties les plus fines de trop chauffer alors que les parties plus épaisses sont encore congelées. Il vaut mieux régler la puissance du micro-ondes sur une valeur trop faible que sur une valeur trop forte pour obtenir une décongélation uniforme. Si le four est réglé sur une puissance trop élevée, la surface des aliments commencera à cuire alors que l'intérieur est encore gelé.

Retourner/remuer



Il faut retourner ou remuer une fois presque tous les aliments. Séparez et disposez correctement le plus tôt possible les pièces qui collent les unes aux autres.

Les petites quantités

sont décongelées plus uniformément et plus rapidement que les grandes quantités. C'est pourquoi il est préférable de congeler de petites quantités. De cette manière, vous avez la possibilité de composer rapidement des menus complets.

Les aliments délicats

Comme la tarte, la crème, le fromage et le pain ne doivent pas être décongelés complètement mais seulement légèrement. La décongélation complète doit avoir lieu à la température ambiante. On évite ainsi que les zones extérieures ne commencent à cuire alors que les zones intérieures sont encore gelées.

Le temps de repos...

après la décongélation est très important car la décongélation se poursuit pendant ce temps. Le tableau de décongélation indique les temps de repos de différents aliments. Les aliments épais et compacts nécessitent un temps de repos plus long que les aliments plats ou poreux. Si l'aliment n'est pas suffisamment décongelé, vous pouvez poursuivre la décongélation ou augmenter en conséquence le temps de repos. Dans la mesure du possible, cuisiner les aliments immédiatement après la décongélation et ne pas les recongeler.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Cuisson des légumes frais

- Dans la mesure du possible, achetez des légumes de la même taille. Ceci est important surtout si vous voulez cuire les légumes dans leur entier (p.ex. pommes de terre en robe des champs).
- Lavez les légumes et nettoyez-les avant de peser la quantité nécessaire à la recette et de les couper en petits morceaux.
- Assaisonnez comme vous le faites d'habitude mais ne salez en règle générale qu'après la cuisson.
- Ajoutez environ 5 cuillerées à soupe d'eau pour 500 g de légumes, un peu plus pour les légumes riches en fibres. Les quantités nécessaires figurent dans le tableau à la page 102.
- On cuira en général les légumes dans une terrine à couvercle. On peut cuire les légumes à forte teneur en eau, comme les oignons ou les pommes de terre en robe des champs, sans addition d'eau en les enveloppant dans une feuille de plastique cuisine résistant à la chaleur.
- Remuez ou retournez les légumes à la moitié du temps de cuisson.
- Après la cuisson, laissez reposer les légumes environ 2 minutes pour que la température se répartisse uniformément (temps de repos).
- Les temps de cuisson indiqués sont des valeurs approximatives qui sont fonction de la température de départ et de la nature des légumes. Plus les légumes sont frais, plus les temps de cuisson sont courts.

Cuisson des viandes, de poissons et de volailles

- En achetant la viande, choisissez dans la mesure du possible des morceaux de taille égale. Vous obtiendrez ainsi les meilleurs résultats à la cuisson.
- Lavez soigneusement la viande, le poisson et la volaille sous l'eau froide puis les sécher avec du papier absorbant avant de les préparer de la façon habituelle.
- La viande de boeuf doit avoir reposé assez longtemps et ne pas être tendineuse.
- Même si les morceaux de viande sont de taille identique, ils peuvent cuire différemment. Cela est dû entre autres à la nature de la viande, aux différences de teneur en graisse et en liquide ainsi qu'à la température de la viande avant la cuisson.
- Lorsque la cuisson dépasse 15 minutes, les mets prennent naturellement une couleur brune qui peut être accentuée par l'utilisation de produits de brunissage. Pour que la surface soit croustillante, il est conseillé d'utiliser un plat brunisseur ou de saisir l'aliment à la poêle et de terminer la cuisson au micro-ondes. Vous disposerez alors d'un fond pour préparer une sauce.
- Retournez les grosses pièces de viande, de poisson et de volaille à la moitié du temps de cuisson afin qu'elles cuisent de façon uniforme de tous les côtés.
- Après la cuisson, couvrez le rôti d'une feuille d'aluminium et laissez-le reposer environ 10 minutes (temps de repos). Pendant ce temps, la cuisson se poursuit et le liquide se répartit uniformément dans la viande. On perdra ainsi moins de jus de viande en découpant le rôti.

Décongélation et cuisson des aliments

Le micro-ondes permet de décongeler et de cuire en une seule opération les plats surgelés. Le tableau à la page 101 comporte quelques exemples. Tenez également compte des remarques sur le "Réchauffage" et la "Décongélation" des aliments. Pour les plats cuisinés surgelés du commerce, respectez les indications de l'emballage qui comporte en général des temps de cuisson exacts et de conseils pour la cuisson au micro-ondes.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Niveau de puissance du micro-ondes

Votre four offre 5 niveaux de puissance. Afin de choisir le niveau de puissance pour la cuisson, suivez les conseils donnés dans la section des recettes. En général, les recommandations suivantes s'appliquent :
900 W : pour une cuisson rapide ou pour réchauffer un plat (par ex. soupes, ragoûts, conserves, boissons chaudes, légumes, poisson, etc.).
630 W : pour cuire plus longtemps les aliments plus denses, tels que les rôtis, les pains de viande, les plats sur assiettes et les plats délicats tels que les sauces au fromage et les gâteaux de Savoie. Ce niveau de puissance réduit évitera de faire déborder vos sauces et assurera une cuisson uniforme de vos aliments (les côtés ne seront pas trop cuits).
450 W : convient aux aliments denses nécessitant une cuisson traditionnelle prolongée (les plats de bœuf par exemple). Ce niveau de puissance est recommandé pour obtenir une viande tendre.
270 W (décongélation) : utilisez ce niveau de puissance pour décongeler vos plats de manière uniforme. Idéal pour faire mijoter le riz, les pâtes, les boulettes de pâte et cuire la crème renversée.
90 W : pour décongeler délicatement les aliments tels que les gâteaux à la crème ou les pâtisseries.

W = Watt

Pour régler le niveau de puissance du micro-ondes :

1. Tournez le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS/PORTION** dans le sens des aiguilles d'une montre pour sélectionner le temps de cuisson.
2. Appuyez sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** jusqu'à l'affichage du niveau de puissance voulu. Si vous appuyez une fois sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**, s'affiche. Si vous passez le niveau voulu, continuez à appuyer sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** jusqu'à atteindre de nouveau le niveau voulu.
3. Appuyez sur la touche **START/QUICK**.

REMARQUE: Si le niveau de puissance n'est pas sélectionné, il est mis automatiquement à pleine puissance 900 W.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

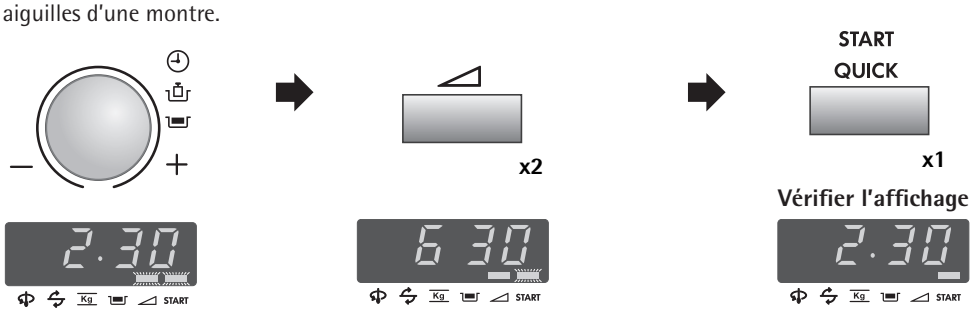
☞ Cuisson aux micro-ondes

Votre four peut être programmé pour une durée atteignant 90 minutes. (90.00) L'augmentation du temps de cuisson (décongélation) varie de 10 secondes à 5 minutes. Elle dépend de la durée totale du temps de cuisson (décongélation), comme le montre ce tableau.

Temps du cuisson	Paliers
0-5 minutes	10 secondes
5-10 minutes	30 secondes
10-30 minutes	1 minute
30-90 minutes	5 minutes

Exemple:
Supposez que vous vouliez réchauffer une soupe pendant 2 minutes et 30 secondes à la puissance 630 W du micro-ondes.

1. Entrez le temps de cuisson souhaité en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR/ POIDS/PORTION** dans le sens des aiguilles d'une montre.
2. Choisissez le niveau de puissance voulu en appuyant deux fois sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**.
3. Appuyez une fois sur la touche **START/QUICK** pour démarrer la cuisson.



REMARQUES :
1. Quand la porte est ouverte pendant le processus de cuisson, le temps de cuisson de l'affichage numérique s'arrête automatiquement. Le temps de cuisson reprend le décompte quand la porte est fermée et que la touche **START/QUICK** est appuyée.
2. Si vous voulez connaître le niveau de puissance pendant la cuisson, appuyez sur la touche niveau de puissance **MICRO-ONDES**. Tant que votre doigt est appuyé sur la touche niveau de puissance **MICRO-ONDES**, le niveau de puissance est affiché.
3. Vous pouvez tourner le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS/PORTION** dans le sens des aiguilles d'une montre ou en sens inverse. Si vous tournez le bouton dans le sens inverse, le temps de cuisson diminue par paliers à partir de 90 minutes.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

☞ Autres fonctions pratiques

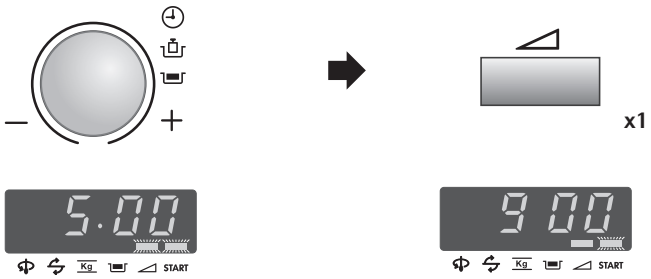
1. CUISSON A SEQUENCES MULTIPLES

Il est possible de saisir un maximum de 3 séquences, comprenant le temps et mode de cuisson normale.

Exemple:
Pour cuire: 5 minutes à la puissance 900 W (Etape 1)
16 minutes à la puissance 270 W (Etape 2)

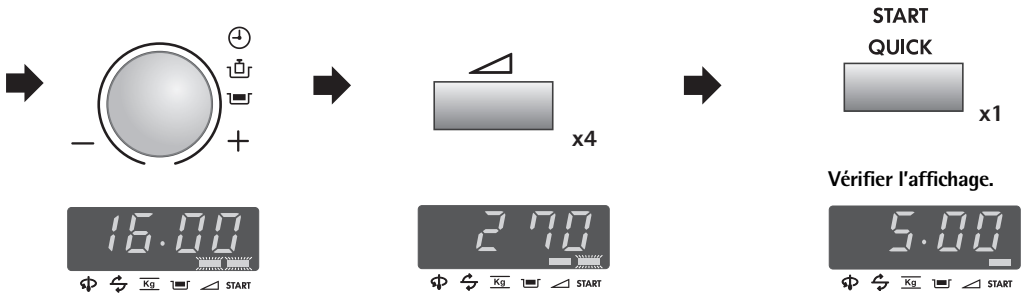
ETAPE 1

1. Entrez le temps de cuisson souhaité en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR/ POIDS/ PORTION** dans le sens des aiguilles d'une montre.
2. Choisissez le niveau de puissance voulu en appuyant une fois (une fois) sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**.



ETAPE 2

3. Entrez le temps de cuisson souhaité en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR/ POIDS/PORTION** dans le sens des aiguilles d'une montre.
4. Choisissez le niveau de puissance voulu en appuyant quatre fois sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**.
5. Appuyez une fois sur la touche **START/QUICK**. pour démarrer la cuisson.



(Le four cuira d'abord pendant 5 minutes à puissance 900 W, puis pendant 16 minutes à 270 W)

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

☞ Autres fonctions pratiques

2. FONCTION CUISSON RAPIDE.

La touche **START/QUICK** vous permet d'utiliser les deux fonctions suivantes:

a. Démarrage direct

Vous pouvez commencer directement la cuisson micro-ondes à la puissance 900 W pendant 30 secondes en appuyant sur la touche **START/QUICK** (démarrage/rapide).

REMARQUE:

Pour éviter une manipulation abusive par les enfants, la touche **START/QUICK**. peut être utilisée uniquement dans la 3 minutes qui suit l'opération précédente, par exemple, la fermeture de la porte ou l'appui sur la touche **STOP**.

b. Augmentation du temps de cuisson

Vous pouvez prolonger le temps de cuisson pendant la cuisson manuelle par paliers de 30 secondes en appuyant de nouveau sur la touche pendant le fonctionnement du four.

3. VERIFICATION DU NIVEAU DE PUISSANCE

Pour vérifier le niveau de puissance du micro-ondes pendant la cuisson, appuyez sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**.

x1

Tant que vous gardez appuyé la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**, le niveau de puissance est affiché.

Le four continue le décompte bien que l'affichage indique le niveau de puissance.

4. VERROUILLAGE DE SECURITE

POUR ETABLIR LA FONCTION VERROUILLAGE DE SECURITE

1. Appuyez sur la touche **STOP** et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes.

x1 maintenir pour 3 secs.

Vérifier l'affichage.

POUR ANNULER LA FONCTION VERROUILLAGE DE SECURITE

1. Appuyez sur la touche **STOP** et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes.

x1 maintenir pour 3 secs.

L'affichage indiquera l'heure, si la fonction est établie.

REMARQUE : quand la fonction Verrouillage de sécurité est établie vous ne pouvez utiliser aucune touche autre que la touche **STOP**.

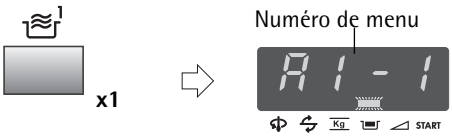
Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Utilisation des fonctions cuisson auto, Cuisson depuis l'état congelé et Décongélation auto

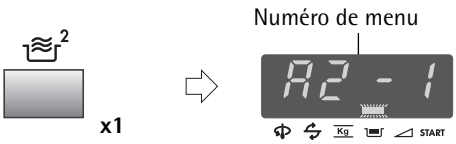
Les fonctions **CUISSON AUTO, CUISSON DEPUIS L'ETAT CONGELE ET DECONGELATION AUTOMATIQUE** déterminent automatiquement le mode de cuisson et le temps de cuisson corrects. Vous pouvez faire votre sélection à partir de 4 Menus Cuisson Auto, 3 menus **CUISSON DEPUIS L'ETAT CONGELE** et 5 **MENUS DECONGELATION AUTO**. Ce que vous devez savoir quand vous utilisez cette fonction automatique :

Par exemple:

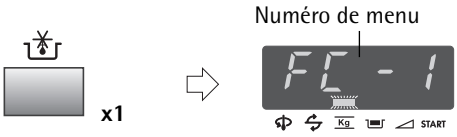
1a. CUISSON AUTO 1 : la touche **CUISSON AUTO 1** à deux menus. Appuyez sur la touche **CUISSON AUTO 1** une fois, l'affichage va apparaître.



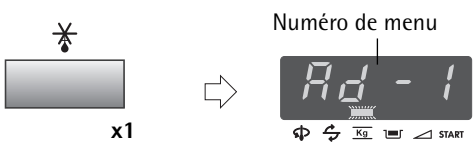
1b. CUISSON AUTO 2 : la touche **CUISSON AUTO 2** à deux menus. Appuyez sur la touche **CUISSON AUTO 2** une fois, l'affichage va apparaître.



1c. CUISSON DEPUIS L'ETAT CONGELE : la touche **CUISSON DEPUIS L'ETAT CONGELE** à trois menus. Appuyez sur la touche **CUISSON DEPUIS L'ETAT CONGELE** une fois, l'affichage va apparaître.



1d. DECONGELATION AUTO : la touche **DECONGELATION AUTO** à cinq menus. Appuyez sur la touche **DECONGELATION AUTO** une fois, l'affichage va apparaître.



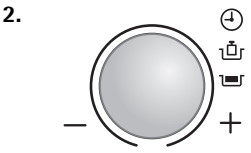
Le menu peut être sélectionné en appuyant sur la touche **CUISSON DEPUIS L'ETAT CONGELE, DECONGELATION AUTO** ou **CUISSON AUTO** jusqu'à ce que le numéro de menu souhaité s'affiche. Voir pages 96-98 "**TABLEAUX DES FONCTIONS CUISSON AUTO, CUISSON DEPUIS L'ÉTAT CONGELÉ ET DÉCONGÉLATION AUTO**".
Vous pouvez changer le menu automatiquement en maintenant appuyé la touche **CUISSON DEPUIS L'ETAT CONGELE**, **CUISSON AUTOMATIQUE** ou **DECONGELATION AUTOMATIQUE**.

2. Le poids ou les quantités de nourriture peuvent être entrés en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR/ POIDS/PORTION** jusqu'à ce que le poids ou la quantité souhaitée soit affichée.

- Entrez le poids des aliments uniquement. N'incluez pas le poids du récipient.
- Pour les aliments dont le poids/ la quantité est inférieur ou supérieur à ce qui est indiqué dans les tableaux cuisson **AUTO, CUISSON DEPUIS L'ETAT CONGELE ET DECONGELATION AUTO**, utilisez le fonctionnement manuel. Pour obtenir les meilleurs résultats, suivez les indications des tableaux de cuisson, pages 101 - 102.

3. Pour démarrer la cuisson, appuyez sur la touche **START/QUICK**.

Lorsqu'une action est nécessaire (par exemple, retourner les aliments) le four s'arrête et le signal sonore retentit, le temps de cuisson restant et tous les indicateurs clignotent sur l'affichage. Afin de continuer la cuisson, appuyez sur la touche **START/QUICK**.



La température finale varie en fonction de la température initiale. Vérifiez que les aliments sont très chauds après cuisson. Si nécessaire, vous pouvez augmenter le temps de cuisson et modifier le niveau de puissance.

REMARQUE: Si vous utilisez la fonction **START/QUICK** pendant l'opération de cuisson/décongélation, les aliments risqueront d'être trop cuits.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

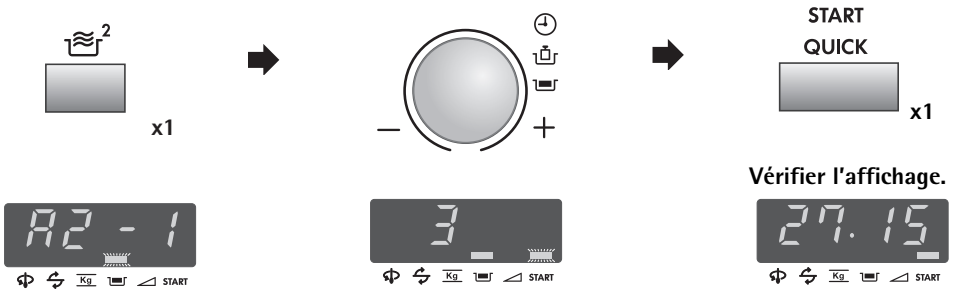
Utilisation des fonctions cuisson auto, Cuisson depuis l'état congelé et Décongélation auto

Exemple 1 pour CUISSON AUTOMATIQUE 2:
Pour cuire Filets de poisson en sauce 1,5 kg (3 unités) à l'aide du programme de Cuisson automatique 2 (A2-1).

1. Sélectionnez le menu nécessaire en appuyant un fois sur la touche **CUISSON AUTOMATIQUE 2**.

2. Entrez le quantité en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR/ POIDS/PORTION** dans le sens des aiguilles d'une montre.

3. Appuyez sur la touche **START/QUICK**.

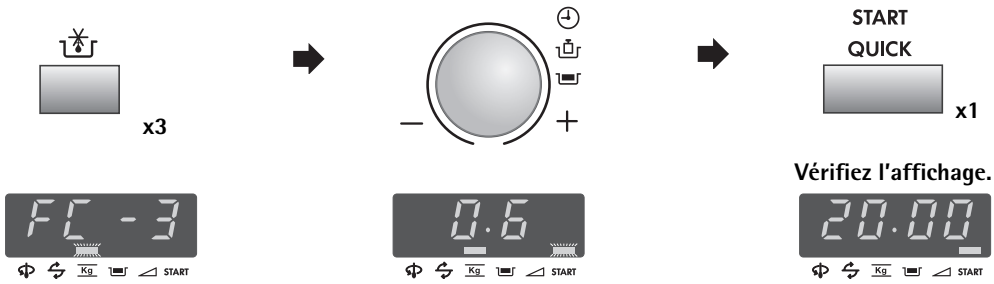


Exemple 2 pour CUISSON DEPUIS L'ETAT CONGELE:
pour la cuisson d'un gratin congelé de 0,6 kg en utilisant Cuisson depuis l'état congelé (FC-3).

1. Sélectionnez le menu requis en appuyant sur la touche **CUISSON DEPUIS L'ETAT CONGELE**.

2. Entrez le poids en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR/ POIDS/PORTION** dans le sens des aiguilles d'une montre.

3. Appuyez sur la touche **START/QUICK**.



Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Tableaux des fonctions cuisson auto,cuisson depuis l'état congelé et décongélation auto

TOUCHE	CUISSON AUTOMATIQUE Nu.	QUANTITÉ / USTENSILES	PROCÉDURE
x1	**A1-1 Menu Rapide** Casserole Poulet avec Légumes	0,5 - 1,5 kg* (1-3) (Temp. initiale des Poulet 5° C) Plat à gratin et plastique micro-ondes	• Voir recettes pour le "Casserole Poulet avec Légumes" à la page 99. * Poids total de tous les ingrédients.
x1	**A1-2 Menu Rapide** Haché et Oignon	0,5 - 1,5 kg* (1-3) (Temp. initiale des Haché 5° C) Bol et couvercle	• Voir recettes pour le "Haché et oignon" à la page 99. * Poids total de tous les ingrédients.
x1	**A2-1 Menu Rapide** Filet de poisson en sauce	0,5 - 1,5 kg* (1-3) (Temp. initiale des Poissons 5° C, Sauce 20° C) Plat à gratin et plastique micro-ondes	• Voir recettes pour le "Filet de poisson en sauce" à la page 99 - 100. * Poids total de tous les ingrédients.
x2	**A2-2 Menu Rapide** Gratin	0,5 - 1,5 kg* (1-3) (Temp. initiale 20° C) Plat à gratin	• Voir recettes pour le "Gratin" à la page 100. * Poids total de tous les ingrédients.

TOUCHE	CUISSON DEPUIS L'ETAT CONGELE Nu.	QUANTITÉ / USTENSILES	PROCÉDURE
x1	**FC-1 Cuisson** Légumes surgelés e.g. Choux de Bruxelles, haricots verts, petits pois, jardinière de légumes, brocolis	0,1 - 0,6 kg (100 g) (Temp. initiale des aliments -18° C) Bol et couvercle Casserole bol et plastique micro-ondes ou couvercle	• Ajoutez 1 cuillère à soupe d'eau par 100 g. (Pour les champignons, il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'eau). • Mettez un couvercle. • Quand le four s'arrête et que le signal sonore retentit, remuez et couvrez à nouveau. • Après cuisson, laissez reposer pendant environ 1-2 minutes. **REMARQUE:** Si les légumes surgelés sont compactés, cuisez-les manuellement.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Tableaux des fonctions cuisson auto,cuisson depuis l'état congelé et décongélation auto

TOUCHE	CUISSON DEPUIS L'ETAT CONGELE	QUANTITÉ / USTENSILES	PROCÉDURE
x2	**FC-2 Cuisson** Plats préparés surgelés À remuer e.g. Pâtés-Bolognaise, Chilli con carne.	0,3 - 1,0 kg* (100 g) (Temp. initiale des aliments -18° C) Casserole bol et plastique micro-ondes ou couvercle * Si le constructeur recommande d'ajouter de l'eau, calculez la quantité totale de liquide supplémentaire pour le programme	• Versez le contenu dans un plat conçu pour la cuisson micro-ondes. • Ajoutez du liquide si le constructeur le recommande. • Recouvrez à l'aide de film plastique micro-ondes ou d'un couvercle. • Faites cuire à découvert si le constructeur le recommande. • Lorsque le signal sonore retentit, remuez et recouvrez. • Après cuisson, remuez et laissez reposer pendant environ 1-2 minutes.
x3	**FC-3 Cuisson** Gratin surgelés e.g. Pâtés-Gratin, lasagne, etc.	0,2 - 0,6 kg (100 g) (Temp. initiale des aliments -18° C) Plat à gratin ovale peu profond et couvercle ou original contenant et couvercle	• Retirez l'emballage du gratin congelé. Si le contenant ne convient pas pour les fours à micro-ondes, placez le gratin dans un plat à gratin et couvrez de film étirable pour micro-ondes. • Si le contenant convient pour les fours à micro-ondes, retirez le couvercle d'origine et couvrez de film étirable pour micro-ondes. • Après cuisson, laissez reposer pendant environ 5 minutes.

TOUCHE	DECONGELATION AUTOMATIQUE NR	QUANTITÉ / USTENSILES	PROCÉDURE
x1	**Ad-1 Décongélation** Steaks, Côtelettes	0,2 - 1,0 kg (100 g) (Temp. initiale des aliments -18° C) (Voir remarque à la page 97)	• Placez les aliments sur une assiette au centre du plateau tournant. • Quand le four s'arrête et que le signal sonore retentit, retournez les aliments, redisposez et séparez. Protégez les parties minces et les parties déjà chaudes avec du papier d'aluminium. • Après décongélation, emballez dans du papier aluminium pour 10-15 minutes, jusqu'à complète décongélation.
x2	**Ad-2 Décongélation** Viande hachée	0,2 - 1,0 kg (100 g) (Temp. initiale des aliments -18° C) film alimentaire transparent (Voir remarque à la page 97)	• Recouvrez le plateau tournant d'un film alimentaire transparent. • Placez le morceau de viande hachée sur le plateau tournant. • Lorsque le four s'arrête et que le signal sonore retentit, retournez la viande. Retirez les parties décongelées si possible. • Une fois la décongélation effectuée, laissez reposer 5 à 10 minutes jusqu'à ce que la viande soit totalement décongelée.

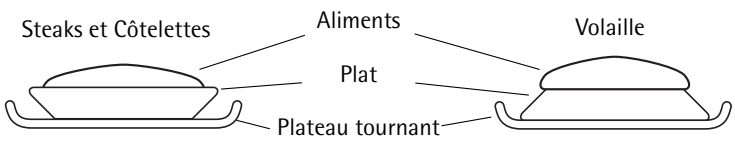
Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Tableaux des fonctions cuisson auto,cuisson depuis l'état congelé et décongélation auto

TOUCHE	DECONGELATION AUTOMATIQUE NR	QUANTITÉ / USTENSILES	PROCÉDURE
x3	**Ad-3** **Décongélation** Volaille	0,9 - 1,8 kg (100 g) (Temp. initiale des aliments -18° C) (Voir remarque ci-dessous)	• Placez une assiette renversée sur le plateau tournant et mettre la volaille côté poitrail vers le bas sur l'assiette. • Quand le four s'arrête et que le signal sonore retentit, retournez et répétez chaque fois que le four s'arrête et que le signal sonore retentit. Protégez les parties minces et les parties déjà chaudes avec du papier d'aluminium. • Après décongélation, couvrez d'une feuille de papier aluminium et laissez reposer 15-30 minutes jusqu'à complète décongélation. • Enfin, lavez la volaille sous l'eau courante.
x4	**Ad-4** **Décongélation** Gâteau	0,1 - 1,4 kg (100 g) (Temp. initiale des aliments -18° C) Plat	• Retirez l'emballage du gâteau. • Placez sur un plat au centre du plateau tournant. • Une fois la décongélation effectuée, coupez le gâteau en portions identiques que vous espacerez et laissez reposer pendant 15-60 minutes jusqu'à ce que le gâteau soit uniformément décongelé.
x5	**Ad-5** **Décongélation** Pain	0,1 - 1,0 kg (100 g) (Temp. initiale des aliments -18° C) Plat (Ce programme n'est recommandé que pour le pain en tranches.)	• Posez le pain sur un plat au centre du plateau tournant. • Quand le signal sonore retentit, changez la position des tranches et retirez celles qui sont décongelées. • Après la décongélation, séparez toutes les tranches et disposez-les sur un grand plat. Couvrez le pain d'une feuille de papier aluminium et le laisser reposer 5-10 minutes pour compléter la décongélation.

REMARQUES: Décongélation automatique

1. Les steaks et côtelettes doivent être congelés en une couche.
2. Congelez la viande hachée en tranches fines
3. Après avoir retourné, protégez les parties décongelées avec de petits morceaux plats de papier aluminium.
4. Les entremets recouverts de crème fouettée sont très sensibles aux micro-ondes. Pour obtenir les meilleurs résultats, lorsque la crème commence à se ramollir rapidement, il faut sortir immédiatement l'entremets du four et terminer sa décongélation à température ambiante pendant 10 à 30 minutes.
5. Pour Ad-1 et Ad-3 disposez les aliments dans le four comme indiqué:



Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Recettes pour cuisson automatique

CASSEROLE POULET AVEC LÉGUMES (A1-1)

Poelée de poulet épicée

Ingrédients

0,5 kg (1)	1,0 kg (2)	1,5 kg (3)	
60 g	120 g	180 g	Riz long (précuit)
1	1	1	Sachet de Saffran
25 g	50 g	75 g	Oignon (en rondelles)
50 g	100 g	150 g	Pouvron Rouge (en lamelles)
50 g	100 g	150 g	Poireau (en lamelles)
150 g	300 g	450 g	Blanc de Poulet (coupé en dés)
			Poivre, Paprika en poudre
10 g	20 g	30 g	Beurre
150 ml	300 ml	450 ml	Bouillion de Viande

Préparation

1. Mélangez le riz et le saffran et mettez les dans le plat préalablement graissé.
2. Mélangez les rondelles d'oignon, les lamelles de poivron et de poireau et les dés de blanc de poulet et assaisonnez les . Disposez les par couches sur le riz.
3. Répartissez le beurre en petites noisettes.
4. Ajoutez le bouillon de viande, couvrez et faites cuire au **MENU RAPIDE A1-1** "Casserole Poulet avec Légumes.
5. Laissez reposer environ 5-10 minutes après la cuisson.

HACHÉ ET OIGNON (A1-2)

Ingrédients

0,5 kg (1)	1,0 kg (2)	1,5 kg (3)	
150 g	300 g	450 g	Viande Hachée (1/2 Boeuf,
		1/2 Porc)	
50 g	100 g	150 g	Oignon (haché menu)
1/2	1	1 1/2	Oeuf
15 g	30 g	45 g	Chapelure
			Sel et Poivre
115 ml	230 ml	345 ml	Bouillion de Viande
20 g	40 g	60 g	Concentré de Tomates
65 g	125 g	190 g	Pommes de Terre (haché menu)
65 g	125 g	190 g	Carottes (haché menu)
1/2 tbsp	1 tbsp	1 1/2 tbsp	de Persil (haché)

Préparation

1. Pétrissez bien la viande hachée, les oignons hachés, l'œuf et la chapelure pour obtenir une pâte homogène, sel et poivre.
2. Mélangez le bouillon de viande et le concentré de tomates.
3. Ajoutez les pommes de terre, les carottes et le bouillon à la viande hachée. Mélangez.
4. Couvrez et faites cuire au **CUISSON AUTOMATIQUE A1-2** "Haché et Oignon".
5. Quand le four s'arrête et que le signal sonore retentit, remuez et couvrez à nouveau.
6. Aprés cuisson, laisser reposer pendant environ 5 minutes. Garnissez de persil avant de servir.

FILET DE POISSON EN SAUCE (A2-1)

Filets de poisson avec sauce piquante

Ingrédients

0,5 kg (1)	1,0 kg (2)	1,5 kg (3)	
175 g	350 g	525 g	Tomates en boîte (égouttées)
50 g	100 g	150 g	Mais
5 g	10 g	15 g	Sauce au Piment
15 g	30 g	45 g	Oignon (haché menu)
1 tsp	1-2 tsp	2-3 tsp	Vinaigre de vin rouge
			moutarde, thym, poivre de cayenne
250 g	500 g	750 g	Filet de Poisson
			Sel

Préparation

1. Mélangez les ingrédients pour la sauce.
2. Mettez le filet de poisson dans le plat avec les extrémités fines vers le centre et saupoudrez avec sel.
3. Etalez la sauce préparée sur le filet de poisson.
4. Couvrez avec plastique micro-ondes et faites cuire au **CUISSON AUTOMATIQUEE A2-1** "Filet de Poisson en Sauce".
5. Aprés cuisson, laissez reposer pendant environ 2 minutes.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Recettes pour cuisson automatique

FILET DE POISSON EN SAUCE (A2-1)
Filets de poisson avec sauce curry
Ingrédients

0,5 kg (1)	1,0 kg (2)	1,5 kg (3)	
250 g	500 g	750 g	Filet de Poisson
			Sel
50 g	100 g	150 g	Banane (en tranche)
200 g	400 g	600 g	Sauce Curry (prêt à servir)

Préparation
1. Mettez le filet de poisson dans le plat avec les extrémités fines vers le centre et saupoudrez avec sel.
2. Etalez la sauce prêt à servir et banane sur le filet de poisson.
3. Couvrez avec du plastique micro-ondes et faites cuire au **CUISSON AUTOMATIQUE A2-1** "Filet de Poisson en Sauce".
4. Aprés cuisson, laissez reposer pendant environ 2 minutes.

GRATIN (A2-2)
Gratin d'épinards
Ingrédients

0,5 kg (1)	1,0 kg (2)	1,5 kg (3)	
150 g	300 g	450 g	D'épinards en branches surgelés (décongelés, égouttés)
15 g	30 g	45 g	Oignon (haché menu)
			Sel, Poivre, Muscade
150 g	300 g	450 g	Pommes de Terre (en rondelles)
35 g	75 g	110 g	de Jambon cuit (coupé en dés)
50 g	100 g	150 g	Crème fraîche
1	2	3	œufs
40 g	75 g	115 g	de Fromage (râpé)
			paprika en poudre

Préparation
1. Mélangez les épinards en branches avec l'oignon. Assaisonnez avec du sel, du poivre et de la noix de muscade râpée.
2. Beurrez le plat. Disposez les rondelles de pommes de terre, les dés de jambon et les épinards en couches alternées dans le plat. Terminez par une couche d'épinards.
3. Mélangez les œufs avec la crème fraîche, assaisonnez et versez sur les légumes.
4. Saupoudrez le gratin avec du fromage râpée et le paprika en poudre. Faites cuire au **CUISSON AUTOMATIQUE A2-2** "Gratin".
5. Aprés cuisson, laissez reposer pendant environ 5-10 minutes.

GRATIN (A2-2)
Potato-courgette-gratin
Ingrédients

0,5 kg (1)	1,0 kg (2)	1,5 kg (3)	
200 g	400 g	600 g	pommes de terre, précuites (en lamelles)
115 g	230 g	345 g	courgette (en lamelles)
75 g	150 g	225 g	crème fraîche
1	2	3	œufs
1/2	1	2	gousse d'ail (pilée)
			sel, poivre
40 g	80 g	120 g	Gouda (en cubes)
10 g	20 g	30 g	graines de tournesol
			paprika en poudre

Préparation
1. Beurrez le plat Remplissez-le de lamelles de pommes de terre et de tranches de courgettes en couches alternées.
2. Mélangez les œufs et la crème fraîche, assaisonnez avec l'ail pilé, du sel et du poivre et versez le mélange sur les légumes.
3. Émiettez la Gouda et recouvrez-en le gratin.
4. Enfin, parsemez de graines de tournesol. Faites cuire au **CUISSON AUTOMATIQUE A2-2** "Gratin".
5. Aprés cuisson, laissez reposer pendant environ 5-10 minutes.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Tableaux de cuisson

ABREVIATIONS UTILISEES

CS = cuillerée à soupe	MG = matière grasse	g = gramme	ml = millilitre	Min = Minute
CC = cuillerée à café	kg = kilogramme	l = litre	cm = centimètre	

TABLEAU : RECHAUFFAGE DE BOISSONS ET DE METS

Boissons/mets	Quant -g/ml-	Puissance -Niveau-	Temps -Min-	Conseils de préparation
Café, 1 Tasse	150	900 W	env.1	ne pas couvrir
Lait, 1 Tasse	150	900 W	env.1	ne pas couvrir
Eau, 1 Tasse	150	900 W	env.2	ne pas couvrir, porter à ébullition
6 Tasses	900	900 W	8-10	ne pas couvrir, porter à ébullition
1 Terrine	1000	900 W	9-11	ne pas couvrir, porter à ébullition
Plat garni (Légumes, Viande et Garnitures)	400	900 W	3-5	arroser la sauce d'eau, couvrir, remuer une fois
Potée / Consommé	200	900 W	1-1 1/2	couvrir, remuer après le réchauffage
Légumes	200	900 W	2-3	ajouter éventuellement de l'eau, couvrir
	500	900 W	3-5	remuer à la moitié du temps de réchauffage
Viande 1 Tranche*	200	900 W	3-4	couvrir, arroser d'un peu de sauce, couvrir
Filet de Poisson*	200	900 W	3-5	couvrir
Gâteau, 1 portion	150	450 W	1/2-1	poser sur une grille à gâteaux
Aliments pour bébés. 1 pot	190	450 W	1/2-1	enlever le couvercle, bien remuer après le réchauffage et vérifier la température
Faire fondre de la margarine ou du beurre*	50	900 W	1/2	couvrir
Faire fondre du chocolat	100	450 W	3-4	remuer une fois

* température du réfrigérateur

TABLEAU: DECONGELATION ET CUISSON D'ALIMENTS

Aliments	Quant -g-	Puissance -Niveau-	Temps -Min-	Addition d'eau -CS/ml-	Conseils de préparation	Temps de repos -Min-
Filet de poisson	300	900 W	9-11	-	couvrir	1-2
Plat garni	400	900 W	8-10	-	couvrir, remuer à la moitié du temps de réchauffage	2
Brocoli	300	900 W	6-8	3-5 CS	couvrir, remuer à la moitié du temps	2
Pois	300	900 W	6-8	3-5 CS	couvrir, remuer à la moitié du temps	2
Macédoine de légumes	500	900 W	9-11	3-5 CS	couvrir, remuer à la moitié du temps	2

TABLEAU: DECONGELATION D'ALIMENTS

Aliments	Quant g-	Puissance -Niveau-	Temps -Min-	Conseils de préparation	Temps de repos -Min-
Viande à rôtir (p.ex. porc, boeuf,	1500	90 W	55-60	poser sur un plat renversé, retourner à la	30-90
agneau, veau)	1000	90 W	38-42	moitié du temps de décongélation	30-90
	500	90 W	20-25		30-90
Goulasch	500	270 W	8-9	séparer et remuer à la moitié du temps de décongélation	10-15
Saucisses 8	600	270 W	6-8	poser l'une à côté de l'autre,	5-10
4	300	270 W	3-5	retourner à la moitié du temps de décongélation	5-10
Cuisse de poulet	200	270 W	3-14	retourner à la moitié du temps de décongélation	10-15
Filets de poisson	400	270 W	5-7	retourner à la moitié du temps de décongélation	5-10
2 petits pains	80	270 W	1-1 1/2	décongeler légèrement	-
Gâteau, 1 portion	150	270 W	1-3	poser sur une grille	5
Fruits comme fraises, framboises, cerises, prunes	250	270 W	3-5	répartir uniformément, retourner à la moitié du temps de décongélation	5

Les temps indiqués dans ce tableau sont des valeurs approximatives qui peuvent varier en fonction de la température des aliments surgelés, de la nature et du poids des aliments.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Tableaux de cuisson

TABLEAU: CUISSON DE VIANDES, DE POISSONS, DE VOLAILLES ET DES LEGUMES FRAIS

Aliments	Quant -g-	Puissance -Niveau-	Temps -Min-	Conseils de préparation	Temps de repos -Min-
Rôtis	500	630 W	17-22	assaisonner, poser sur un plat à gratin,	10
(p.ex. porc,	1000	630 W	34-38	retourner à la moitié du temps	10
veau, agneau)	1500	630 W	53-58	de cuisson	10
Rosbeef à point	1000	630 W	20-24	assaisonner, poser sur un plat à gratin,	10
	1500	630 W	27-31	retourner à la moitié du temps de cuisson	10
Filet de poisson	200	900 W	4-6	assaisonner, poser sur un plat, couvrir	3
Poulet	1200	630 W	29-32	assaisonner, poser sur un plat à gratin, retourner à la moitié du temps de cuisson	3
Cuisses de poulet	200	900 W	3-6	assaisonner, poser sur un plat, couvrir	3
Brocoli	500	900 W	6-8	couper en lamelles, couvrir, remuer une fois	4-5 CS
Pois	500	900 W	6-8	entiers, envelopper dans un film de plastique pour micro-ondes	4-5 CS
Oignons	250	900 W	4-5	couper en dés, couvrir, remuer une fois	-
Carottes	500	900 W	6-8	couvrir, remuer une fois	4-5 CS
Pommes de terre	500	900 W	7-9	couper en morceaux de taille égale, saler légèrement, couvrir, remuer une fois	150 ml

Recettes

Toutes les recettes de cette notice sont, à défaut d'indication contraire, prévues pour quatre personnes.

ADAPTATION DE RECETTES CONVENTIONNELLES A LA CUISSON AUX MICRO-ONDES

Si vous voulez préparer vos recettes favorites avec le micro-ondes, vous devez respecter les conseils suivants:
réduisez les temps de cuisson d'un tiers à la moitié. Suivez les indications des recettes de cette notice ;
les aliments à forte teneur en liquide comme la viande, le poisson, les volailles, les légumes, les fruits, les potées et les soupes peuvent être cuits facilement au micro-ondes. Il faut humecter la surface des aliments à faible teneur en humidité comme par exemple les plats cuisinés ;
pour les aliments crus qui doivent être cuits à l'étuvée, réduisez l'addition de liquide aux deux tiers de la quantité indiquée dans la recette originale. Le cas échéant, rajoutez du liquide pendant la cuisson ;
On peut considérablement réduire l'addition de graisse. Une faible quantité de beurre, de margarine ou d'huile suffit à donner du goût aux mets. Le micro-ondes est donc idéal pour cuire des plats à faible teneur en matières grasses, par exemple dans le cadre d'un régime.

Potage à l'orge des grisons

Temps de cuisson total env. 27-34 minutes
Vaisselle : 1 terrine à couvercle (3 litres)
Ingrédients

2 CS	de beurre ou de margarine (20 g)
1	oignon (50 g) haché menu
1-2	carottes (130 g) coupées en rondelles
15 g	de céleri coupé en dés
1	poireau (130 g) coupé en rondelles
3	feuilles de chou blanc (100 g) coupées en lamelles. Poivre
200 g	d'os de veau
50 g	de grains d'orge
50 g	de lard maigre coupé en minces tranches
700 ml	de bouillon de viande
4	saucisses de Francfort (300 g)

1. Mettez le beurre et l'oignon haché dans la terrine, couvrez et faites cuire à l'étuvée.
   env. 1-2 mn. ◿ 900 W
2. Mettez les légumes dans la terrine. Ajoutez les os, le lard maigre et l'orge et versez le bouillon de viande. Poivrez, couvrez et faites cuire.
   1. 9-11 mn. ◿ 900 W
   2. 17-21 mn. ◿ 450 W
3. Coupez les saucisses en petits morceaux et mettez les dans la soupe 5 minutes avant la fin de la cuisson.
4. Après la cuisson, laissez reposer la soupe environ 5 minutes. Retirez les os avant de servir.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Recettes

Poulet farci roti

2 portions
Temps de cuisson total : env. 36-40 minutes
Vaisselle : 1 terrine (2 litres)
Ingrédients

1	poulet (1000 g)
	sel
	Romarin haché
	Marjolaine hachée
1	petit pain rassis (40 g)
1	bouquet de persil haché menu (10 g)
1	Noix muscade
2 CS	de beurre ou de margarine (20 g)
1	jaune d'oeuf
3 CS	de beurre ou de margarine (30 g)
1 CS	de paprika doux
1 CC	de beurre ou de margarine pour graisser la terrine

1. Lavez le poulet, séchez le, assaisonnez l'intérieur avec le sel, le romarin et la marjolaine.
2. Faites tremper le petit pain environ 10 minutes dans l'eau froide puis en extraire l'eau. Mélangez-le avec le sel, le persil, la noix muscade, le beurre et le jaune d'oeuf et en farcir le poulet. Fermez le poulet avec de la ficelle.
3. Faites chauffer le beurre (30 g).
   env. 1 mn. ⊿ 900 W
   Mélangez le paprika et le sel avec le beurre et en badigeonner le poulet.
4. Cuisez le poulet dans la terrine sans la couvrir. Retournez-le à mi- cuisson.
   35-39 mn. ⊿ 630 W
   Après la cuisson, laissez le poulet farci rôti reposer environ 3 minutes avant de servir.

Poeiee de dinde epicee

2 Portions
Temps de cuisson total : env. 20-25 minutes
Vaisselle : 1 plat ovale à gratin avec couvercle (longueur env. 26 cm)
Ingrédients

1	tasse de riz long précuit (120 g)
1	sachet de safran
1 CC	de beurre ou de margarine pour graisser le plat
1	oignon (50 g) coupé en rondelles
1	poivron rouge (100 g) coupé en lamelles
1	petit poireau (100 g) coupé en lamelles
300 g	de blanc de dinde coupé en dés
	Poivre et Paprika en poudre
2 CS	de beurre ou de margarine (20 g)
2	tasse de bouillon de viande (300 ml)

1. Mélangez le riz et le safran et mettez les dans le plat préalablement graissé. Mélangez les rondelles d'oignon, les lamelles de poivron et de poireau et les dés de blanc de dinde et les assaisonner. Disposez-les par couches sur le riz. Répartissez le beurre en petites noisettes.
2. Ajoutez le bouillon de viande, couvrez et faites et cuire.
   1. 4-6 mn. ⊿ 900 W
   2. 16-19 mn. ⊿ 270 W
   Laissez reposer environ 5 minutes après la cuisson.

Conseil : Vous pouvez remplacer les blancs de dinde par des blancs de poulet.

Emincé de veau à la zurichoise

Temps de cuisson total : env. 9-14 minutes
Vaisselle: 1 terrine à couvercle (2 litres)
Ingrédients

600 g	de filet de veau
1 CS	de beurre ou de margarine
1	oignon (50 g) haché menu
100 ml	de vin blanc
	Liant à sauce, foncé, pour environ 1/2 l de sauce
300 ml	de crème
1 CS	de persil haché

1. Coupez le fillet en bandes de l'épaisseur d'un doigt.
2. Enduisez uniformément la terrine de beurre. Mettez l'oignon et la viande dans la terrine, couvrez et faites cuire. Remuez une fois pendant la cuisson.
   6-9 mn. ⊿ 900 W
3. Ajoutez le vin blanc, le liant à sauce et la crème, remuer, couvrez et continuez la cuisson. Remuez une fois pendant la cuisson.
   3-5 mn. ⊿ 900 W
4. Goûtez l'émincé, remuez encore une fois et laissez reposer environ 5 minutes. Garnissez-le de persil.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Recettes

Jambon farci

Temps de cuisson total: env.16-20 minutes
Vaisselle: 1 terrine à couvercle (2 litres)
1 plat ovale à gratin avec couvercle (longueur env. 32 cm)
Ingrédients

150 g	d'épinards frais sans tige
150 g	de fromage blanc à 20 % MG
50 g	d'emmenthal
	poivre
	paprika doux
8	tranches de jambon cuit (400 g)
125 ml	d'eau
125 ml	de crème
2 CS	de farine (20 g)
2 CS	de beurre ou de margarine (20 g)
1 CC	de beurre ou de margarine pour graisser le plat

Conseil: Vous pouvez aussi utiliser une sauce béchamel en vente dans le commerce.

1. Coupez finement les épinards, mélangez les au fromage blanc et au fromage et assaisonnez.
2. Garnissez chaque tranche de jambon avec une cuillerée à soupe de farce, roulez la et enfoncez y une pique.
3. Faites une sauce béchamel : versez l'eau et la crème dans la terrine, couvrez et réchauffez.
   3-4 mn. ◿ 900 W
   Pétrissez le beurre avec la farine, incorporez au liquide et mélangez bien au fouet.
   Couvrez faites bouillir jusqu'à ce que la sauce soit liée.
   1-2 mn. ◿ 900 W
   Remuez et assaisonnez.
4. Versez la sauce dans le plat graissé disposez y les roulades, couvrez et faites cuire.
   12-14 mn. ◿ 630 W
   Après la cuisson, laissez reposer les roulades environ 5 minutes avant de servir.

Filets de sole

2 Portions
Temps de cuisson total: 11-13 minutes
Vaisselle: 1 plat à gratin avec couvercle (longueur environ 26 cm)
Ingrédients

400 g	de filets de sole
1	citron non traité
2	tomates (150 g)
1 CC	de beurre ou de margarine pour graisser le plat
1 CS	d'huile végétale
1 CS	de persil haché
	sel et poivre
4 CS	de vin blanc (30 ml)
2 CS	de beurre ou de margarine (20 g)

1. Lavez et séchez les filets de sole. Enlevez les arêtes.
2. Coupez le citron et les tomates en tranches fines.
3. Beurrez le plat, disposez y les filets et les arrosez d'huile végétale.
4. Saupoudrez le poisson de persil, disposez y les tranches de tomates, salez et poivrez. Recouvrez les tomates avec les tranches de citron et arrosez de vin blanc.
5. Parsemez les rondelles de citron de petites noisettes de beurre, couvrez et faites cuire.
   11-13 mn. ◿ 630 W
   Après la cuisson, laissez les filets de sole reposer environ 2 minutes avant de servir.

Conseil: Vous pouvez aussi utiliser de la sébaste, du mulet, du carrelet ou du cabillaud.

Tagliatelles à la crème fraîche et au basilic

2 Portions
Temps de cuisson total: env. 16-22 minutes
Vaisselle : 1 terrine à couvercle (2 litres)
1 moule à soufflé (env. 20 cm diamètre)
Ingrédients

1	litre d'eau
1 CC	de sel
200 g	de tagliatelles
1	gousse d'ail
15-20	feuilles de basilic
200 g	de crème fraîche
30 g	de parmesan râpé
	sel et poivre

1. Versez l'eau salée dans la terrine, couvrez et portez à ébullition.
   9-11 mn. ◿ 900 W
2. Ajoutez les pâtes, portez à nouveau à ébullition puis cuire lentement.
   1. 1-2 mn. ◿ 900 W
   2. 6-9 mn. ◿ 270 W
3. Frottez entre temps le moule à soufflé avec la gousse d'ail. Hachez les feuilles de basilic, mettez en un peu de côté pour la décoration.
4. Egouttez bien les pâtes, mélangez les à la crème fraîche puis saupoudrez de basilic haché.
5. Ajoutez le parmesan, le sel et le poivre, versez dans le moule à soufflé et remuez. Garnissez de basilic et servez chaud.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Recettes

Risotto du Tessin

Temps de cuisson total : env. 20-25 minutes
Vaisselle : 1 terrine à couvercle (2 litres)
Ingrédients

50 g	de lard maigre
2 CS	de beurre ou de margarine (20 g)
1	oignon (50 g) haché menu
200 g	de riz rond
400 ml	de bouillon de viande
70 g	de Sbrinz râpé (ou d'emmenthal râpé)
1	pincée de safran
	sel et poivre

1. Coupez le lard en dés. Beurrez le fond de la terrine, ajoutez l'oignon et le lard, couvrez et faites cuire à l'étuvée.
   2-3 mn. ⊿ 900 W
2. Ajoutez le riz, versez le bouillon de viande, portez à ébullition puis faites cuire lentement.
   1. 3-5 mn. ⊿ 900 W
   2. 15-17 mn. ⊿ 270 W
   Après la cuisson, laissez le riz reposer environ 2 minutes.
3. Mélangez le fromage et le safran puis assaisonnez.

Conseil: Servez le risotto avec des girolles ou des champignons de Paris étuvés et une salade mélangée.

Lasagne au four

Temps de cuisson total : env. 18-25 minutes
Vaisselle: 1 terrine à couvercle (2 litres)
1 plat à gratin carré avec couvercle (env.20 x 20 x 6 cm)
Ingrédients

300 g	de tomates en conserve
50 g	de jambon cru coupé en petits dés
1	oignon (50 g) haché menu
1	gousse d'ail broyée
250 g	de viande de bœuf hachée
2 CS	de concentré de tomates (30 g)
	sel, poivre, origan, thym, basilic
150 ml	de crème fraîche
100 ml	de lait
50 g	de parmesan râpé
1 CC	d'herbes variées hachées
1 CC	d'huile d'olive
	sel et poivre, noix de muscade
1 CC	d'huile végétale pour graisser le plat
125 g	de lasagnes vertes
1 CC	de parmesan râpé
1 CC	de beurre ou de margarine

1. Coupez les tomates en tranches, mélangez les avec le jambon, l'oignon, l'ail, la viande de bœuf hachée et le concentré de tomates, assaisonnez, couvrez et faites cuire à l'étuvée.
   5-8 mn. ⊿ 900 W
2. Mélangez la crème fraîche, le lait, le parmesan, les herbes et l'huile et assaisonnez.
3. Graissez le plat à gratin et disposez au fond un tiers des lasagnes avec la moitié du hachis et versez y un peu de sauce. Couvrez avec le second tiers des pâtes puis le hachis, un peu de sauce puis le reste des pâtes. Pour terminer, nappez abondamment les pâtes de sauce et saupoudrez de parmesan. Répartissez le beurre en petites noisettes, couvez et faites cuire.
   13-17 mn. ⊿ 630 W
   Après la cuisson, laissez les lasagnes reposer de 5 à 10 minutes.

Pudding de semoule à la sauce aux framboises

Temps de cuisson total : env. 15-20 minutes
Vaisselle : 1 terrine à couvercle (2 litres)
Ingredients

500 ml	de lait
40 g	de sucre
15 g	d'amandes pilées
50 g	de semoule
1	jaune d'oeuf
1 CS	d'eau
1	blanc d'oeuf
250 g	de framboises
50 ml	d'eau
40 g	de sucre

1. Mettez dans la terrine le lait, le sucre et les amandes, couvrez et réchauffez.
   3-5 mn. ⊿ 900 W
2. Ajoutez la semoule, remuez, couvrez et faites cuire.
   10-12 mn. ⊿ 270 W
3. Mélangez le jaune d'oeuf avec l'eau dans une tasse et incorporez-le à la semoule chaude. Battez le blanc d'oeuf en neige et incorporez-le délicatement. Mettez le pudding dans des ramequins.
4. Lavez les framboises, séchez les délicatement, mettez les dans une terrine avec de l'eau et du sucre, couvrez et réchauffez.
   2-3 mn. ⊿ 900 W
5. Réduisez les framboises en purée et servez les froides ou chaudes avec le pudding.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Recettes

Gâteau au chocolat

12 Portions
Temps de cuisson total : env. 8-10 minutes
Vaisselle: 1 moule à kouglof (env. 21 cm diamètre hauteur 10 cm)
Ingrédients

175 g	de beurre ou de margarine
175 g	de sucre
3	œufs
175 g	de farine
1 CC	de levure en poudre
2 CS	de cacao (20 g)
50 ml	de lait

1. Faites mousser le beurre et mélangez lentement le sucre. Ajoutez peu à peu les oeufs et mélangez bien. Ajoutez la farine, la levure et le cacao après les avoir mélangés. Versez le lait et mélangez bien le tout.
2. Graissez le moule, versez y la pâte et cuisez.
   8-10 mn. ⊿ 630 W
   Vérifiez avec une pique en bois si la pâte est bien cuite.
3. Laissez le gâteau reposer 10 minutes dans le moule, puis démoulez le.

Poires au chocolat

Temps de cuisson total : env. 8-13 minutes
Vaisselle: 1 terrine à couvercle (2 litres)
1 terrine à couvercle (1 litre)
Ingrédients

4	poires (600 g)
60 g	de sucre
1	sachet de sucre vanillé (10 g)
1 CS	de liqueur de poires, 30 % vol.
150 ml	d'eau
130 g	de chocolat
100 g	de crème fraîche

Conseil: Vous pouvez servir les poires avec une boule de glace à la vanille.

1. Epluchez les poires entières.
2. Mettez dans la terrine le sucre, le sucre vanillé, la liqueur et l'eau, couvrez et réchauffez.
   1-2 mn. ⊿ 900 W
3. Mettez les poires dans le jus, couvrez et faites cuire.
   5-8 mn. ⊿ 900 W
   Retirez les poires du jus et mettez les au frais.
4. Mettez 50 ml de jus de poire dans la petite terrine. Ajoutez le chocolat broyé et la crème fraîche, couvrez et réchauffez.
   2-3 mn. ⊿ 900 W
5. Remuez bien la sauce. Nappez les poires de sauce et servez.

Gâteau au fromage blanc

12 Portions
Temps de cuisson total :env. 21-27 minutes
Vaisselle : 1 moule rond (env. 26 cm diamètre)
Ingrédients

300 g	de farine
1 CS	de cacao
3 CC	de levure en poudre (9 g)
150 g	de sucre
1	œuf
150 g	de beurre ou de margarine
1 CC	de beurre ou de margarine pour graisser le moule
100 g	de beurre ou de margarine
100 g	de sucre
1	sachet de sucre vanillé (10 g)
3	œufs
400 g	de fromage blanc à 20 % MG
1	sachet de flan à la vanille (40 g)

1. Mélangez la farine avec le cacao et la levure en poudre. Ajoutez le sucre, l'œuf et le beurre et mélangez au batteur.
2. Graissez le moule, mettez y les 2/3 environ de la pâte et répartissez la au fond du moule. Montez la pâte de 2 cm aux bords et précuisez la pâte.
   6-8 mn. ⊿ 630 W
3. Battez le beurre en mousse avec le fouet du batteur, ajoutez le sucre et mélangez peu à peu les œufs. Terminez en incorporant le fromage blanc et la poudre de flan.
4. Répartissez la masse au fromage blanc sur la pâte précuite, parsemez le reste de la pâte sur le gâteau et faites cuire.
   15-19 mn. ⊿ 630 W

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Entretien et nettoyage

Ne procédez au nettoyage qu'après avoir débranché l'appareil.

ATTENTION: N'UTILISEZ PAS DE DÉCAPE FOURS VENDUS DANS LE COMMERCE OU DE PRODUITS ABRASIFS OU AGRESSIFS, OU DE PRODUITS QUI CONTIENNENT DE LA SOUDE CAUSTIQUE, OU DE TAMPONS ABRASIFS SUR UNE PARTIE QUELCONQUE DE VOTRE FOUR À MICRO-ONDES.

REMARQUE: VEILLEZ À CE QUE LE COUVERCLE DE GUIDE D'ONDES ET LES ACCESSOIRES SOIENT CONSTAMMENT PROPRES. Si vous laissez de la graisse s'accumuler dans la cavité ou sur les accessoires, celle-ci risquera de chauffer et de provoquer la formation d'un arc et de fumée, voire même de prendre feu lors de l'utilisation suivante du four.

Extérieur du four
Nettoyez l'extérieur du four au savon doux et à l'eau. Rincez pour éliminer l'eau savonneuse et séchez avec un chiffon doux.

Bandeau de commande
Ouvrez la porte avant de le nettoyer pour rendre inopérante le minuteur et le bandeau de commande. Evitez de mouiller abondamment le bandeau. N'utilisez pas de produit chimique ou abrasif.

Intérieur du four
1. Pour un nettoyage facile, essuyez les éclaboussures et les dépôts à l'aide d'un chiffon doux et mouillé ou une éponge après chaque utilisation et pendant que le four est encore tiède. Si les tâches résistent à un simple nettoyage, utilisez de l'eau savonneuse puis essuyez à plusieurs reprises à l'aide d'un chiffon mouillé jusqu'à ce que tous les résidus soient éliminés. Les éclaboussures accumulées peuvent chauffer, commencer à fumer, prendre feu et provoquer la formation d'un arc.
2. Assurez-vous que l'eau savonneuse ou l'eau ne pénètrent pas dans les petits trous des parois. Sinon, elle risque de causer des dommages au four.
3. N'utilisez pas un vaporisateur pour nettoyer l'intérieur du four.

Plateau tournant et pied du plateau
Enlevez tout d'abord le plateau tournant et le pied du plateau. Puis, lavez le plateau tournant et le pied du plateau au moyen d'eau savonneuse. Enfin, essuyez le plateau tournant et le pied du plateau avec un chiffon doux et mettez-les tous deux sur l'égouttoir à vaisselle avant de les remettre en place.

Porte
Pour enlever toutes les impuretés, nettoyez fréquement la porte des deux côtes, le joint de la porte ainsi que la surface des joints à l'aide d'un chiffon humide.

NOTE: Veillez à ne pas utiliser de décape four.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Que faire si...

☞ **... le four micro-ondes ne fonctionne pas correctement ?**
Vérifiez
- que les fusibles de la boîte à fusibles n'ont pas sauté,
- qu'il n'y a pas de coupure de courant.
- Si les fusibles continuent de sauter, faites appel à un électricien qualifié.

☞ **... le mode micro-ondes ne fonctionne pas ?**
Vérifiez
- que la porte est bien fermée,
- que les joints de la porte et leurs surfaces sont propres,
- que la touche START/QUICK a été enfoncée

☞ **... le plateau tournant ne fonctionne pas ?**
Vérifiez
- que le support du plateau tournant est raccordé correctement à l'entraînement,
- que le plat de cuisson ne dépasse pas du plateau tournant,
- que les aliments ne dépassent pas du plateau tournant l'empêchant de tourner,
- qu'il n'y a rien dans la cavité située sous le plateau tournant.

☞ **... le four à micro-ondes ne s'éteint pas ?**
- Isolez l'appareil de la boîte à fusibles.
- Contactez votre revendeur ou un service après vente AEG-Electrolux agréé.

☞ **... l'éclairage intérieur ne fonctionne pas ?**
- Contactez votre revendeur ou un service après vente AEG-Electrolux agréé. L'ampoule de l'éclairage intérieur peut seulement être remplacée par votre revendeur ou un service après vente AEG-Electrolux agréé.

☞ **... les aliments mettent plus longtemps à chauffer et à cuire qu'auparavant ?**
- Réglez un temps de cuisson plus long (pour quantité double = temps presque double) ou
- si l'aliment est plus froid que d'habitude, tournez-le ou retournez-le de temps en temps ou
- réglez à une puissance de cuisson supérieure.

REMARQUE: si vous cuisez les aliments pendant la durée standard avec seulement 900 W, la puissance du four sera réduite automatiquement pour éviter la surchauffe. (La puissance des micro-ondes sera réduite à 630 W). Après une pause de 75 secondes, la 900 W puissance peut être rétablie.

Mode de cuisson	Temps standard	Puissance réduite
Micro-ondes 900 W	40 minutes	Micro-ondes 630 W

Service et garantie (France)

SERVICE APRÈS VENTE

En cas d'anomalie de fonctionnement, reportez-vous à la rubrique « En cas d'anomalie de fonctionnement ».
Si malgré toutes les vérifications, une intervention s'avère nécessaire, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué l'achat,...), veuillez consulter le Centre Contact Consommateurs qui vous communiquera alors l'adresse d'un service après vente.
En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du service après vente les pièces de rechange certifiées Constructeur.

GARANTIE

Conformément à la Législation en vigueur, votre Vendeur est tenu, lors de l'acte d'achat de votre appareil, de vous communiquer par écrit les conditions de garantie et sa mise en œuvre appliquées sur celui-ci.

Sous son entière initiative et responsabilité, votre Vendeur répondra à toutes vos questions concernant l'achat de votre appareil et les garanties qui y sont attachées. N'hésitez pas à le contacter.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Service après-vente et pièces de rechange (Belgique)

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, effectuez d'abord les vérifications suivantes avant de contacter le service après-vente local.

Si le four ne démarre pas :
- Vérifiez si l'appareil est branché correctement.
- Vérifiez si la prise est correctement enfoncée.
- Le cas échéant, remplacez le fusible de la prise (mâle) par un autre de la même intensité et vérifiez si la prise a été câblée correctement.
- Vérifiez si l'interrupteur de la prise (femelle) et/ou de l'interrupteur allant du secteur au four est sur MARCHE.
- Vérifiez si la prise (femelle) est sous tension en y branchant un appareil qui fonctionne avec certitude.
- Vérifiez si le fusible de la boîte à fusibles est intact.

Si le four à micro-ondes ne fonctionne pas :
- La sécurité enfants peut avoir été programmée.
- Vérifiez si les commandes sont réglées correctement.
- Vérifiez les réglages/procédures par rapport au mode d'emploi.
- Vérifiez si la porte ferme correctement. (Si des particules alimentaires ou autres objets sont restés coincés dans la porte, celle-ci ne fermera pas hermétiquement et le four à micro-ondes ne fonctionnera pas.)
- Vérifiez si la touche Start a été enclenchée.

Si le four ne fonctionne toujours pas correctement après les vérifications ci-dessus, contactez votre service après-vente local AEG-Electrolux. L'adresse de celui-ci se trouve dans les pages suivantes de ce mode d'emploi.

IMPORTANT:
Si un technicien se déplace pour un des défauts ci-dessus ou pour réparer un défaut provoqué par une utilisation ou une installation incorrecte, ce déplacement sera facturé, même si l'appareil est sous garantie.

Lors de votre appel au service après-vente, les informations suivantes vous seront demandées :

1. Votre nom, adresse et code postal
2. Votre numéro de téléphone
3. Des détails clairs et concis du défaut
4. Le modèle
5. Le numéro de série
6. La date d'achat

Nous vous conseillons d'inscrire ces renseignements ci-dessous afin de conserver vos données sous la main :

Modèle : .....

Numéro de série : .....

Date d'achat : .....

Les clients dont l'appareil est toujours sous garantie devront s'assurer que les vérifications nécessaires ont bien été faites, car le technicien facturera son déplacement si le problème n'est pas une panne mécanique ou électrique.

Nous vous signalons que la preuve d'achat sera demandée pour tout déplacement effectué pendant la garantie.

Pièces de rechange

Les pièces de rechange peuvent être achetées auprès de votre service après-vente local.

Service clientèle

Pour toute demande générale concernant votre appareil AEG-Electrolux ou pour d'autres informations sur des produits AEG-Electrolux, contactez notre Service Clientèle par courrier ou par téléphone.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Déclaration de conditions de garantie (Belgique)

Nos appareils sont produits avec le plus grand soin. Malgré cela, un défaut peut toujours se présenter. Notre service clientèle se chargera de réparer ceci sur demande, pendant ou après la période de garantie. La durée de vie de l'appareil n'en sera pas pour autant amputée.

La présente déclaration de conditions de garantie est basée sur la Directive de l'Union Européenne 99/44/CE et les dispositions du Code Civil. Les droits légaux dont le consommateur dispose au titre de cette législation ne peuvent être altérés par la présente déclaration de conditions de garantie.
Cette déclaration ne porte pas atteinte aux obligations de garantie du vendeur envers l'utilisateur final. L'appareil est garanti dans le cadre et dans le respect des conditions suivantes :

1. Compte tenu des dispositions stipulées aux paragraphes 2 à 15, nous remédierons sans frais à toute défectuosité qui se manifeste au cours de la période de 24 mois à compter de la date de livraison de l'appareil au premier consommateur final. Ces conditions de garantie ne sont pas d'application en cas d'utilisation à des fins professionnelles ou de façon équivalente.
2. La prestation sous garantie implique que l'appareil est remis dans l'état qu'il avait avant que la défectuosité ne survienne. Les composants défectueux sont remplacés ou réparés. Les composants remplacés sans frais deviennent notre propriété.
3. Afin d'éviter des dommages plus sévères, la défectuosité doit immédiatement être portée à notre connaissance.
4. L'application de la garantie est soumise à la production par le consommateur des preuves d'achat avec la date d'achat et/ou la date de livraison.
5. La garantie n'interviendra pas si des dommages causés à des pièces délicates, telles que le verre (vitrocéramique), les matières synthétiques et le caoutchouc, résultent d'une mauvaise utilisation.
6. Il ne peut pas être fait appel à la garantie pour des anomalies bénignes qui n'affectent pas la valeur et la solidité générales de l'appareil.
7. L'obligation de garantie perd ses effets lorsque les défectuosités sont causées par :
   - une réaction chimique ou électrochimique provoquée par l'eau,
   - des conditions environnementales anormales en général,
   - des conditions de fonctionnement inadaptées,
   - un contact avec des produits agressifs.
8. La garantie ne s'applique pas pour les défectuosités, dues au transport, survenues en dehors de notre responsabilité. Celles causées par une installation ou un montage inadéquat, par un manque d'entretien, ou par le non-respect des indications de montage et d'utilisation, ne seront pas davantage couvertes par la garantie.
9. Ne sont pas couvertes par la garantie, les défectuosités qui proviennent de réparations ou d'interventions pratiquées par des personnes non qualifiées ou incompétentes, ou qui ont pour cause l'adjonction d'accessoires ou de pièces de rechange non d'origine.
10. Les appareils aisément transportables doivent être délivrés ou envoyés au service clientèle. Les interventions à domicile ne peuvent s'entrevoir que pour des appareils volumineux ou pour des appareils encastrables.
11. Si des appareils sont encastrés, sous-encastrés, fixés ou suspendus de telle sorte que le retrait et la remise en place de ceux-ci dans leur niche d'encastrement prennent plus d'une demi-heure, les frais de prestation qui en découlent seront portés en compte. Les dommages connexes causés par ces opérations de retrait et de remise en place sont à charge de l'utilisateur.
12. Si au cours de la période de garantie, la réparation répétée d'une même défectuosité n'est pas concluante, ou si les frais de réparations sont jugés disproportionnés, le remplacement de l'appareil défectueux par un autre de même valeur peut être accompli en concertation avec le consommateur. Dans ce cas nous nous réservons le droit de réclamer une participation financière calculée au prorata de la période d'utilisation écoulée.
13. La réparation sous garantie n'entraîne pas de prolongation de la période normale de garantie, ni le départ d'un nouveau cycle de garantie.
14. Nous octroyons une garantie de douze mois sur les réparations, limitée à la même défectuosité.
15. Hormis les cas où une responsabilité est imposée légalement, cette déclaration de conditions de garantie exclut toute indemnisation de dommages extérieurs à l'appareil dont le consommateur voudrait faire prévaloir les droits. Dans le cas d'une responsabilité reconnue légalement, la compensation n'excèdera pas la valeur d'achat de l'appareil.

Ces conditions de garantie sont valables uniquement pour des appareils achetés et utilisés en Belgique. Pour les appareils exportés, l'utilisateur doit d'abord s'assurer qu'ils satisfont aux conditions techniques (p. ex. : la tension, la fréquence, les prescriptions d'installation, le type de gaz, etc.) pour le pays concerné, et qu'ils supportent les conditions climatiques et environnementales locales. Pour les appareils achetés à l'étranger, l'utilisateur doit d'abord s'assurer qu 'ils répondent bien aux qualifications requises en Belgique. Des adaptations indispensables ou souhaitées ne sont pas couvertes par la garantie et ne sont pas possibles dans tous les cas.
Le service clientèle se tient à votre disposition, également après expiration de la période de garantie.

Adresse de notre service clientèle :
ELECTROLUX HOME PRODUCTS BELGIUM
Bergensesteenweg, 719 – B-1502 LEMBEEK
Tél. 02.3630444

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Fiche technique

Tension d'alimentation c.a.		: 230 V, 50 Hz, monophasé
Fusible/disjoncteur d'alimentation		: Minimum 10 A
Tension c.a. requise :	Micro-ondes	: 1,3 kW
Puissance de sortie :	Micro-ondes	: 900 W (IEC 60705)
Fréquence des micro-ondes		: 2450 MHz * (Groupe 2/classe B)
Dimensions extérieures :	MC2660E	: 592 mm (L) x 460 mm (H) x 437 mm (P)
	MC2661E	: 592 mm (L) x 388 mm (H) x 437 mm (P)
Dimensions de la cavité		: 342 mm (L) x 207 mm (H) x 368 mm (P) **
Capacité du four		: 26 litres **
Plaque tournante		: 325 mm, verre
Poids		: env. 20 kg
Lampe du four		: 25 W/240 - 250 V

* Ce produit répond aux exigences de la norme européenne EN55011.
Conformément à cette norme, ce produit est un équipement de groupe 2, classe B.
Groupe 2 signifie que cet équipement génère volontairement de l'énergie RF sous forme de rayonnement électromagnétique pour le traitement thermique d'aliments.
Classe B signifie que l'équipement est adapté à une utilisation domestique.

** La capacité intérieure est calculée en multipliant la largeur, la profondeur et la hauteur maximales.
La contenance réelle pour les aliments est inférieure à celle-ci.

CE Ce four est conforme aux exigences des Directives 89/336/EEC et 73/23/EEC révisées par 93/68/EEC.

LES SPECIFICATIONS PEUVENT ETRE CHANGEES SANS PREAVIS LORS D'AMELIORATIONS APPORTEES A L'APPAREIL.

Information importante

Elimination des matériaux d'emballages et des appareils usagés de façon écologique

Matériaux d'emballage

Les fours à micro-ondes AEG-Electrolux dépendent d'un emballage efficace pour leur protection pendant le transport. Seul l'emballage minimum nécessaire est utilisé. Les matériaux d'emballage (p. ex. film plastique ou polystyrène expansé) sont un danger pour les enfants.
Risque d'asphyxie. Gardez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants.

Tous les matériaux d'emballages utilisés respectent l'environnement et sont recyclables. Le carton est fabriqué en papier recyclé et les pièces en bois ne sont pas traitées. Les articles en plastiques sont repérés de la façon suivante :
«PE» polyéthylène p. ex. film d'emballage
«PS» polystyrène p. ex. emballage (sans CFC)
«PP» polypropylène p. ex. sangles d'emballage
La réutilisation des emballages économise les matières premières et réduit le volume des déchets. Apportez l'emballage à la déchetterie la plus proche.
Renseignez-vous auprès de votre municipalité pour en savoir plus.

Elimination des appareils usagés

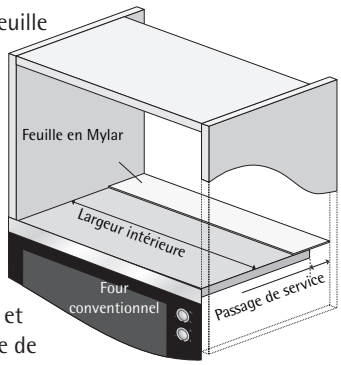
Les appareils usagés doivent être sécurisés avant leur mise au rebut en enlevant la prise, en coupant, et en jetant le câble d'alimentation électrique.
L'appareil doit ensuite être apporté à la déchetterie la plus proche. Demandez à la municipalité ou à l'administration responsable de la salubrité publique s'il existe dans la région une déchetterie qui recyclera l'appareil.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Installation

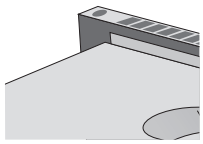
INSTALLATION DE L'APPAREIL

1. Retirez tout l'emballage et contrôlez soigneusement pour détecter les traces de détérioration possibles.
2. Si vous installez le four à micro-ondes au-dessus d'un four conventionnel (position A) utilisez la feuille en Mylar fournie.
   a. Découpez la feuille en Mylar pour qu'elle corresponde à la largeur intérieure de l'appareil.
   b. Pelez la pellicule protectrice du ruban adhésif et fixez à l'arrière de l'étagère de façon à couvrir le passage de service. (voir illustration).



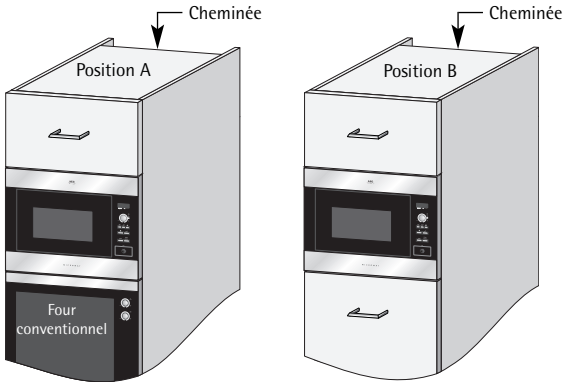
3. Insérez l'appareil dans l'élément de cuisine lentement et sans forcer, jusqu'à ce que le cadre avant de l'appareil soit scellé contre l'ouverture avant de l'élément.
4. Confirmez que l'appareil est stable et qu'il ne penche pas. Confirmez qu'il y a bien un jeu de 5 mm entre la porte de l'élément de cuisine au-dessus et le haut du cadre de l'appareil (voir illustration).

5. Fixez le four en position avec les vis fournies. Les points de fixation sont situés au niveau des coins supérieurs et inférieurs du four (voir illustration, repère 9, à la page 80).



6. Ill est important de s'assurer que l'installation de ce produit est bien conforme aux instructions fournies dans cette notice d'utilisation et dans les instructions d'installation du fabricant du four conventionnel.

La micro-onde peut être adaptée en position A ou B :



Position	Taille du logement W D H	Cheminée (minimum)	Jeu entre élément et plafond
A	560 x 550 x 450 560 x 550 x 380	50 50	50 50
B	560 x 500 x 450 560 x 500 x 380	40 40	50 50

Mesures en mm

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Installation

RELIER L'APPAREIL À L'ALIMENTATION D'ÉNERGIE

(A)

- **La prise électrique doit être facile d'accès pour que l'appareil puisse être débranché rapidement en cas d'urgence.**
- **La prise ne doit pas se trouver derrière le meuble.**
- La meilleure position est au-dessus du meuble, comme illustré au point (A). Si le cordon d'alimentation n'est pas branché à l'emplacement (A) il doit être retiré du clip de support (voir le point 13, en page 80) et acheminé sous le four.
- Branchez l'appareil à une prise de terre et de courant alternatif 230 V / 50 Hz correctement installée. Cette prise doit contenir un fusible de 10 ampères.
- **Le cordon d'alimentation ne peut être remplacé que par un électricien.**
- Avant installation, nouez un morceau de ficelle autour du cordon d'alimentation pour faciliter le branchement au point (A).
- Si l'appareil est encastré dans un meuble haut, n'écraser pas le cordon d'alimentation.
- N'immergez pas le cordon ni la prise dans de l'eau ou tout autre liquide.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple (risque d'incendie).
- Vérifiez que la prise de terre est conforme aux règlements en vigueur.

CONNEXIONS ELECTRIQUES

⚠ **AVERTISSEMENT :**
CET APPAREIL DOIT ETRE MIS A LA TERRE
Le fabricant décline toute responsabilité si cette consigne de sécurité n'est pas respectée.

Si la prise dont est dotée votre appareil ne convient pas à votre prise murale, vous devez contacter votre revendeur ou service après vente AEG-Electrolux agréé.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Electrolux Home Products France S.A.S. au capital de 67 500 000 € - 552 042 285 RCS SENLIS

AEG-ELECTROLUX

Pour tenir nos engagements, nous écoutons les Consommateurs

Info Conso Electrolux est le lien privilégié entre la marque et ses Consommateurs. Il assure en permanence une double mission : satisfaire au mieux vos exigences et tirer parti de cette proximité pour améliorer sans cesse les produits que nous vous proposons.

AVANT L'ACHAT

Toute une équipe répond avec clarté et précision à vos sollicitations concernant l'éventail de nos gammes de produits et vous apporte des infos pour vous aider dans votre choix en fonction de vos propres besoins.

APRÈS L'ACHAT

Exprimez-vous sur la perception que vous avez de nos produits et votre satisfaction à l'usage. Mais interrogez aussi nos spécialistes sur l'utilisation et l'entretien de vos appareils. C'est alors que notre mission prend tout son sens. Ecouter, comprendre, agir : trois temps essentiels pour tenir l'engagement de la marque dans le plus grand respect du Consommateur.

A bientôt !

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques toutes modifications liées à l'évolution technique (décret du 24.03.78).

Info Conso

Electrolux

AFAQ ISO 9001 VERSION 2000

BP 50142 – 60307 SENLIS CEDEX

Tél. : 08 90 71 03 44 (0,15 € TTC/mn)

Fax : 03 44 62 21 54

E-MAIL : info.conso@electrolux.fr

Permanence téléphonique du lundi au vendredi

Pour toute question technique :

Centre Contact Consommateurs

BP 20139 – 60307 SENLIS CEDEX

Tél. : 08 92 68 24 33 (0,34 € TTC/mn)

E-MAIL : ehp.consommateur@electrolux.fr

Permanence téléphonique du lundi au vendredi

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Geachte klant,

Gefeliciteerd met de aankoop van deze AEG-ELECTROLUX magnetron.

Wij adviseren u deze gebruiksaanwijzing vóór het in gebruik nemen zorgvuldig door te lezen, zodat u alle voordelen van het apparaat leert kennen. Bewaar de gebruiksaanwijzing goed, zodat u nog eens iets kunt nalezen. De magnetron beloont u voor deze kleine moeite door onberispelijk te functioneren. Bovendien voorkomt u onnodige servicekosten.

Met de waarschuwingsdriehoek en/of door signaalwoorden (**Waarschuwing!, Voorzichtig!, Attentie!**) geven wij aanwijzingen die belangrijk zijn voor uw veiligheid of voor het functioneren van het apparaat. Let goed op deze aanwijzingen.

Dit symbool voert u stap voor stap door de bediening van het apparaat.

Bij dit symbool vindt u aanvullende informatie m.b.t. bediening en praktisch gebruik van het apparaat.

Het klaverblad staat voor tips en aanwijzingen m.b.t. economisch en milieuvriendelijk gebruik van het apparaat.

Mocht er een storing optreden, dan vindt u in deze gebruiksaanwijzing tips om kleine storingen zelf op te heffen, zie hoofdstuk “Wat te doen als...”.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Inhoud

Belangrijke aanwijzingen m.b.t. de veiligheid 117-119
Apparaat en toebehoren 120
Bedieningspaneel 121
Vóór het in gebruik nemen 122
Instellen van de klok 122
Wat zijn microgolven? 123
Geschikt servies 123-124
Tips en adviezen 125-129
Vermogensstanden 130
Handmatig gebruik 131
Andere nuttige functies 132-133
Automatisch gebruik 134-135
Tabellen automatische programma's 136-139
Recepten voor automatische kookprogramma's 139-140
Tabellen 141-142
Recepten 142-146
Reiniging en onderhoud 147
Wat te doen als ... .147
Service 148
Adres service afdeling 148
Garantievoorwaarden NEDERLAND 149-150
Waarborgvoorwaarden BELGIË 151
Technische gegevens 152
Belangrijke informatie 152
Installatie-aanwijzing 153-154

Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld, maar moet worden afgegeven bij een verzamelpunt waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de juiste manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijke negatieve gevolgen voor mens en milieu die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalverwerking. Voor gedetailleerdere informatie over het recyclen van dit product, kunt u contact opnemen met de gemeente, de gemeentereiniging of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

⚠ Belangrijke aanwijzingen m.b.t. de veiligheid

BELANGRIJK VOOR UW VEILIGHEID: LEES DE VOLGENDE AANWIJZINGEN GOED DOOR EN BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING.

Om brand te voorkomen

Magnetronovens mogen tijdens het gebruik niet zonder toezicht worden gelaten. Te hoge vermogens of te lange bereidingstijden kunnen de levensmiddelen oververhitten en brand veroorzaken.

Het stopcontact moet altijd bereikbaar zijn, zodat de stekker er in geval van nood makkelijk kan worden uitgetrokken. De netspanning moet 230 V wisselspanning, 50 Hz zijn en de zekering moet minstens 10 A zijn.

Wij raden u aan het apparaat aan een aparte stroomkring aan te sluiten.

Het apparaat niet in de open lucht bewaren of opstellen.

NOOIT DE DEUR OPENEN, als in het apparaat verwarmde levensmiddelen beginnen te roken. Het apparaat uitschakelen, de stekker uit het stopcontact trekken en wachten tot de levensmiddelen niet meer roken. Als u de deur opent tijdens de rookontwikkeling kan dat brand veroorzaken.

Alleen voor magnetrons geschikt servies gebruiken, zie pag. 123-124.

Het apparaat nooit zonder toezicht laten, als u verpakkingen van kunststof, papier of ander brandbaar materiaal gebruikt.

De afdekking van de microgolvengeleider, de ovenruimte, het draaiplateau en het draaimechanisme na gebruik van het apparaat reinigen. Deze onderdelen moeten droog en vetvrij zijn. Achterblijvende vetspatten kunnen oververhit raken, gaan roken of ontbranden.

Geen brandbare materialen in de buurt van het apparaat of de ventilatie-openingen bewaren.

De ventilatie-openingen nooit blokkeren.

Alle metalen sluitingen, draden enz. van levensmiddelen en verpakkingen verwijderen. Vonkvorming op metalen oppervlakken kan tot brand leiden.

De magnetron niet gebruiken om levensmiddelen in olie of vet te frituren. De temperatuur kan niet gecontroleerd worden en het vet kan vlam vatten.

Alleen speciaal daarvoor geschikte popcorn in de magnetron bereiden.

Geen levensmiddelen of andere voorwerpen in het apparaat bewaren.

Na het starten van het apparaat de instellingen controleren om er zeker van te zijn dat het apparaat zoals gewenst werkt. Deze gebruiksaanwijzing gebruiken.

Om verwondingen te voorkomen

WAARSCHUWING:

Het apparaat niet gebruiken als het beschadigd is of niet goed functioneert. Controleer het volgende voordat u het apparaat inschakelt:

a) De deur moet correct sluiten en mag niet verkeerd uitgelijnd of vervormd zijn.
b) De scharnieren en veiligheidsvergrendelingen van de deur mogen niet kapot of los zijn.
c) De deurafdichtingen en afsluitvlakken mogen niet beschadigd zijn.
d) In de ovenruimte en de deur mogen geen deuken of andere beschadigingen aanwezig zijn.
e) Het aansluitsnoer en de stekker mogen niet beschadigd zijn.

Voer in geen geval zelf reparaties of wijzigingen aan uw magnetron uit. Reparaties, vooral reparaties waarbij de afdekking van het apparaat moet worden verwijderd, mogen alleen door vakmensen worden uitgevoerd. Onvakkundige reparaties kunnen tot aanzienlijke risico's voor de gebruiker leiden. Wend u daarom in geval van storing altijd tot onze service-afdeling. Alleen originele AEG-ELECTROLUX onderdelen voldoen aan alle eisen!

Nooit op enigerlei wijze veranderingen aanbrengen aan de veiligheidsvergrendeling van de deur.

Het apparaat nooit inschakelen als zich voorwerpen tussen de deurafdichtingen en de afsluitvlakken bevinden.

Laat vet of vuil zich niet ophopen op de afdichtingen van de deur of aangrenzende delen. Volg de instructies in hoofdstuk "Reiniging en onderhoud", pag. 147. Als u de oven niet schoonhoudt, kan dat leiden tot aantasting van het oppervlak, wat de levensduur van het toestel negatief kan beïnvloeden en mogelijk gevaarlijke situaties veroorzaakt.

Personen met PACEMAKERS moeten bij hun arts of bij de fabrikant informeren naar voorzorgsmaatregelen bij het omgaan met magnetrons.

Om elektrische schokken te voorkomen

De ommanteling van het apparaat mag in geen geval worden verwijderd.

Nooit vloeistof in de openingen van de veiligheidsvergrendelingen van de deur of ventilatie-openingen laten komen of voorwerpen in deze openingen steken.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

⚠ Belangrijke aanwijzingen m.b.t. de veiligheid

Als u grotere hoeveelheden vloeistof morst, het apparaat direct uitschakelen, de stekker uit het stopcontact trekken en contact opnemen met onze service-afdeling.
Het aansluitsnoer en de stekker nooit in water of andere vloeistof leggen.
Het aansluitsnoer mag niet over hete of scherpe oppervlakken geleid worden, zoals bijvoorbeeld de hete ventilatie-openingen bovenaan de achterwand van het apparaat.
In geen geval proberen om de ovenlamp zelf te vervangen. Dit mag alleen door vakmensen geschieden. Als de ovenlamp uitvalt, neem dan contact op met onze service-afdeling.
Als het aansluitsnoer beschadigd is, moet het door een nieuw speciaal snoer worden vervangen. Vervangen mag alleen door vakmensen geschieden.

Om explosies en plotseling koken te voorkomen

WAARSCHUWING: levensmiddelen in vloeibare en andere vorm mogen niet in afgesloten bakjes verwarmd worden; ze zouden kunnen exploderen.

Nooit afgesloten bakjes gebruiken. Sluitingen en afdekkingen verwijderen. Afgesloten bakjes kunnen door de drukverhoging zelfs na uitschakelen van het apparaat nog exploderen.
Wees voorzichtig bij het verwarmen van vloeistoffen. Kopjes of bekers met een grote opening gebruiken, opdat luchtbellen kunnen ontsnappen.

Wees bij het verwarmen van vloeistoffen in de magnetron voorzichtig als u het kopje of de beker uit de oven neemt; het kan tot kookpuntvertraging komen en de vloeistof kan plotseling hevig overkoken of spatten.

Om verbrandingen door plotseling overkoken (kookpuntvertraging) te voorkomen:

1. De vloeistof vóór het verwarmen omroeren.
2. Bij het verwarmen van vloeistoffen een glazen staafje of lepeltje in het glas of kopje zetten.
3. Laat de vloeistof tenminste 20 seconden na het koken in de oven staan om kookvertraging te voorkomen.

Eieren niet in de dop koken. Hardgekookte eieren mogen niet in de magnetron verwarmd worden, omdat ze zelfs na het verwarmen kunnen exploderen. Voor het koken of opwarmen van eieren die niet geklutst of geroerd worden, eidooier en eiwit inprikken, zodat ze niet kunnen exploderen. Vóór het opwarmen in de magnetron de doppen van gekookte eieren verwijderen en de eieren in plakjes snijden.

Levensmiddelen met een schil of vel, zoals aardappelen, worstjes of fruit, altijd eerst enkele malen met een vork inprikken, zodat de stoom kan ontsnappen.

Om verbranding te voorkomen

Gebruik pannenlappen als u levensmiddelen uit de ovenruimte neemt.
Schalen, popcorn-verpakkingen, braadzakjes enz. altijd van gezicht en handen afgewend openen om verbranding door stoom te voorkomen.

Om verbrandingen te voorkomen altijd de temperatuur van de levensmiddelen controleren en ze voor het serveren omroeren. Wees extra voorzichtig als de levensmiddelen of dranken voor baby's, kinderen of oudere personen bestemd zijn.

De temperatuur van het servies is geen echte aanwijzing voor de temperatuur van de levensmiddelen of dranken; altijd de temperatuur controleren.
Houd bij het openen van de ovendeur voldoende afstand, om verbranding door vrijkomende hitte of stoom te voorkomen.
Snijd gevulde, gebakken gerechten na het bereiden in plakken om de stoom te laten ontsnappen en verbranding te voorkomen.
Houd kinderen uit de buurt van het deurvenster om verbranding te voorkomen.

Om foutieve bediening door kinderen te voorkomen

WAARSCHUWING: kinderen mogen het apparaat alleen onder toezicht gebruiken of als ze voldoende instructies voor een veilig gebruik hebben gekregen en de gevaren van ondeskundig gebruik begrijpen.

Niet tegen de ovendeur leunen of aan de deur hangen. De magnetron is geen speelgoed!
Kinderen moet u vertrouwd maken met alle belangrijke aanwijzingen m.b.t. de veiligheid: bijv. gebruik van pannenlappen en voorzichtig afnemen van deksels.
Let vooral op verpakkingen die levensmiddelen knapperig maken (bijv. zelfbruinende gerechten); deze worden bijzonder heet.

Overige aanwijzingen

Breng op geen enkele wijze veranderingen aan het apparaat aan.
Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik en mag alleen voor het bereiden van levensmiddelen worden gebruikt. Het is niet geschikt voor industriële doeleinden of voor gebruik in een laboratorium.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

⚠ Belangrijke aanwijzingen m.b.t. de veiligheid

Om foutieve bediening en beschadiging van het apparaat te voorkomen.

Het apparaat nooit inschakelen als er geen levensmiddelen in staan.

Bij het gebruik van bruineringsservies of zelfverwarmende materialen moet een hittebestendige isolatie (bijv. een porseleinen bord) tussen servies en draaiplateau worden gezet. Daardoor worden beschadigingen door warmte van het draaiplateau en het draaimechanisme voorkomen. De aangegeven opwarmtijd voor het servies mag niet worden overschreden.

Geen metalen servies gebruiken, omdat microgolven gereflecteerd worden en dit tot vonkvorming leidt.

Geen conservenblikken in het apparaat zetten.

Alleen het voor dit apparaat bedoelde draaiplateau en draaimechanisme gebruiken. Gebruik de oven niet zonder het draaiplateau.

Om te voorkomen dat het draaiplateau barst:

(a) Vóór het reinigen het draaiplateau laten afkoelen.

(b) Geen hete gerechten of heet servies op het koude draaiplateau zetten.

(c) Geen koude levensmiddelen of koud servies op het hete draaiplateau zetten.

Geen voorwerpen op de ommanteling zetten als het apparaat in werking is.

AANWIJZINGEN:

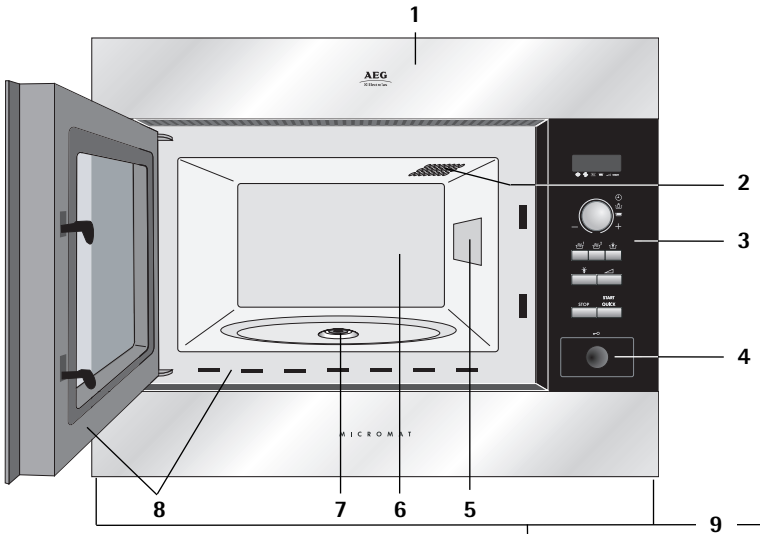
Wend u met vragen over de aansluiting van het apparaat tot een erkend installateur.

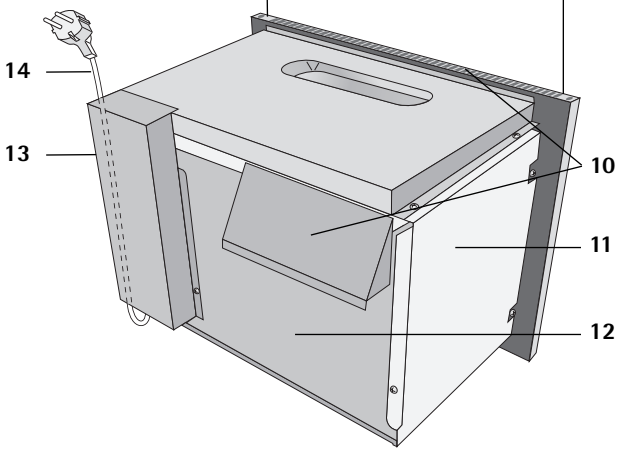
Zowel de fabrikant als de handelaar kunnen geen verantwoording op zich nemen voor beschadigingen van het apparaat of verwondingen van personen, die als gevolg van een foutieve elektrische aansluiting ontstaan.

Op de wanden in de ovenruimte resp. rond de deurafdichtingen en afsluitvlakken kunnen zich waterdamp en druppels vormen. Dit is normaal en is geen aanwijzing dat er microgolven naar buiten komen of dat er van een andere storing sprake is.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Apparaat en toebehoren



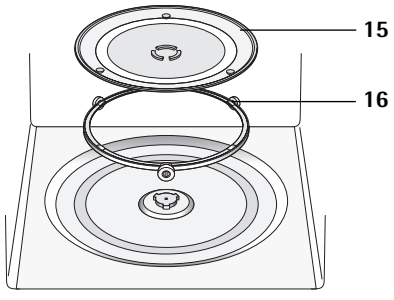


1. front
2. ovenlamp
3. bedieningspaneel
4. toets om de deur te openen
5. afdekking van de microgolvengeleider
6. ovenruimte
7. aandrijfas
8. deurafdichtingen en afsluitvlakken
9. bevestigingspunten (4 plaatsen)
10. ventilatie-openingen
11. ommanteling
12. achterzijde van het apparaat
13. snoerdrager
14. aansluitsnoer

TOEBEHOREN:
Controleer of de volgende onderdelen zijn meegeleverd:
(15) draaiplateau **(16)** draaimechanisme
(17) 4 bevestigingsschroeven (niet afgebeeld)

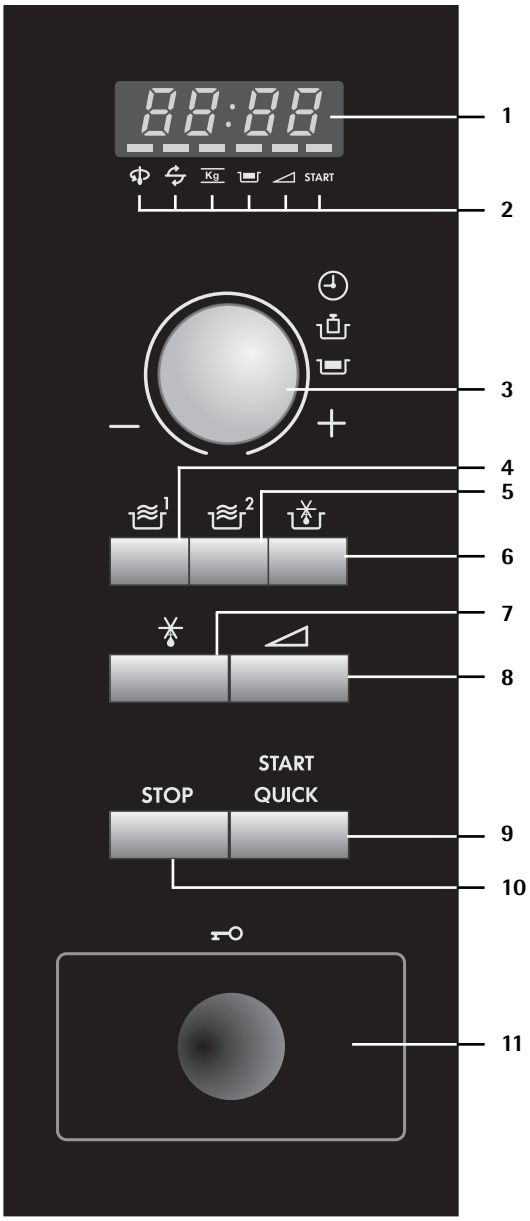
- Het draaimechanisme in de aandrijfas in de bodem van de ovenruimte plaatsen.
- Dan het draaiplateau erop zetten.
- Om schade aan het draaiplateau te voorkomen, moet u erop letten, dat servies bij het uitnemen niet de rand van het draaiplateau raakt.

AANWIJZING: Geef bij het bestellen van onderdelen uw handelaar of onze service-afdeling de naam van het onderdeel en de modelaanduiding op.



Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Bedieningspaneel



1 display

2 symbolen

De indicatie boven het symbool knippert of gaat branden. Als een indicatie knippert, de betreffende toets (met hetzelfde symbool) indrukken of de benodigde bedieningshandeling uitvoeren.

- omroeren
- omkeren
- kg/gewicht
- portie
- vermogensstand
- START apparaat in werking

3 Knop **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT/PORTIE**

4 toets **AUTOMATISCH KOKEN 1**
Deze toets indrukken om een van de 2 automatische programma's te kiezen.

5 toets **AUTOMATISCH KOKEN 2**
Deze toets indrukken om een van de 2 automatische programma's te kiezen.

6 toets **DIEPVRIESPRODUCTEN KOKEN**
Deze toets indrukken om een van de 3 automatische programma's te kiezen.

7 toets **AUTOMATISCH ONTDOOIEN**
Deze toets indrukken om een van de 5 automatische programma's te kiezen.

8 toets **VERMOGENSSTAND**

9 toets **START/QUICK**

10 toets **STOP**

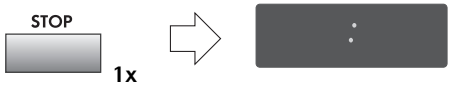
11 toets om de deur te openen.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

☞ Vóór het in gebruik nemen

De stekker in het stopcontact steken.
1. De indicatie begint te knipperen.

2. Toets **STOP** indrukken. Indicatie controleren.

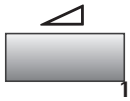


De klok volgens onderstaande aanwijzingen instellen.

Gebruik van toets STOP
1. Wissen van een invoerfout bij het programmeren.
2. Lopend proces even onderbreken.
3. Wissen van een programma tijdens het lopende proces door tweemaal indrukken.

Instellen van de klok

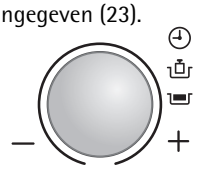
De klok kan als 12-uurs of als 24-uurs-klok worden ingesteld.
1. Om de 12-uurs-klok in te stellen toets **VERMOGENSSTAND** 3 seconden ingedrukt houden. 12 H verschijnt op het display.
2. Om de 24-uurs-klok in te stellen toets **VERMOGENSSTAND** nogmaals indrukken 24 H verschijnt op het display.


1 x 3 seconden lang indrukken

Voorbeeld:
Instellen van de 24-uurs-klok op 23:35 uur.

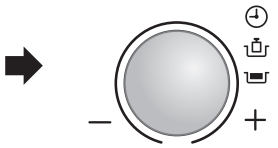
1. Kies de klokfunctie (12-uurs-klok). Kies de 24uurs-klok.

2. Stel de uren in. Knop **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT/ PORTIE** draaien, tot het juiste uur wordt aangegeven (23).

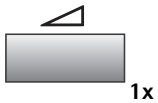


3. Toets **VERMOGENSSTAND** indrukken om van de uren naar de minuten te gaan.

4. De minuten instellen.Knop **TIJDSCHAKELKLOK/ GEWICHT/PORTIE** draaien, tot de juiste minuten worden aangegeven (35).



5. Toets **VERMOGENSSTAND** indrukken om de klok te starten.



Indicatie controleren.

AANWIJZING:
1. U kunt knop **TIJDSCHAKELKLOK/ GEWICHT/PORTIE** rechtsom en linksom draaien.
2. Druk toets **STOP** in als u bij het programmeren een fout hebt gemaakt.
3. Als de stroomverzorging naar het apparaat wordt onderbroken, laat het display regelmatig 88:88 zien als de stroomverzorging weer hersteld is. Als dat tijdens een bereidingsproces gebeurt, wordt het programma gewist.
4. Als u de dagtijd opnieuw wilt instellen, gaat u te werk zoals hierboven beschreven.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Wat zijn microgolven?

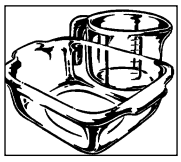
Net als radio- en televisiegolven zijn microgolven elektromagnetische golven.
Microgolven worden in de oven door het magnetron opgewekt en brengen de watermoleculen in levensmiddelen in trilling. Door de veroorzaakte wrijving ontstaat warmte, die ervoor zorgt dat de gerechten ontdooid, verwarmd of gekookt worden.
Het geheim van de kortere bereidingstijden is het feit dat de microgolven van alle kanten in de levensmiddelen doordringen. Energie wordt ten volle benut. De energie van een conventionele kookplaat bijvoorbeeld gaat van de kookzone naar de pan en zo naar de levensmiddelen. Daarbij wordt veel energie verspild.

DE EIGENSCHAPPEN VAN MICROGOLVEN

Microgolven dringen door alle voorwerpen van glas, porselein, aardewerk, kunststof, hout of papier. Daarom maken de microgolven deze materialen niet heet. Servies wordt alleen warm omdat het voedsel erin warm is.
De levensmiddelen absorberen de microgolven en worden verwarmd. Micorogolven kunnen niet door metaal heendringen, maar worden daardoor teruggekaatst. Daarom zijn metalen voorwerpen niet geschikt voor de magnetron. Er zijn uitzonderingen waarbij u er juist gebruik van kunt maken dat de microgolven niet door metaal heen kunnen dringen. Als u tijdens het ontdooien en koken bepaalde gedeelten van de levensmiddelen met aluminiumfolie afdekt, wordt voorkomen dat deze gedeelten te heet of te gaar worden. Let op de aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing.

Geschikt servies

Glas en glaskeramiek



Hittebestendig glazen servies is heel geschikt. Het bereidingsproces kan van alle kanten geobserveerd worden. Het servies mag echter geen metaal bevatten (loodkristal) of van een versiering van metaal voorzien zijn (bijv. gouden randje, kobaltblauw).

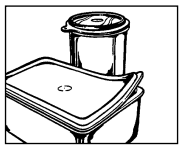
Aardewerk

Is over het algemeen goed geschikt. Aardewerk moet geglazuurd zijn, omdat anders vocht in het servies kan binnendringen. Vocht verhit het materiaal en kan het laten barsten. Als u niet zeker weet of uw servies geschikt voor de magnetron is, voer dan de geschiktheidstest uit.

Porselein

Is heel goed geschikt. Let erop dat het porselein geen randje van goud of zilver heeft en geen metaal bevat.

Kunststof en papier



Hittebestendig, voor de magnetron geschikt kunststof servies kunt u gebruiken bij ontdooien, verwarmen en koken. Let op de aanwijzingen van de fabrikant. Hittebestendig, voor de magnetron geschikt servies van papier kunt u ook gebruiken. Let op de aanwijzingen van de fabrikant.

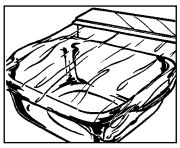
Keukenpapier

Kan gebruikt worden om bij korte verwarmingsprocessen, bijv. bij brood of gepaneerd vlees, vocht op te nemen. Het papier tussen de levensmiddelen en het draaiplateau leggen. Zo blijft het oppervlak van de levensmiddelen knapperig en droog. Door vettige gerechten met keukenpapier af te dekken worden spatten opgevangen.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Geschikt servies

Magnetronfolie



Magnetronfolie of hittebestendig folie is goed geschikt om gerechten af te dekken of te omwikkelen. Let op de aanwijzingen van de fabrikant.

Braadzakken

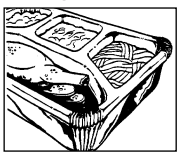
Braadzakken kunt u in de magnetron gebruiken. Metalen sluitclips zijn echter ongeschikt, omdat de braadzak dan kan smelten. Gebruik een touwtje om de braadzak af te sluiten en prik de braadzak met een vork enkele malen in. Het is niet raadzaam om niet hittebestendig folie, bijv. vershoudfolie, in de magnetron te gebruiken.

Bruineringsservies

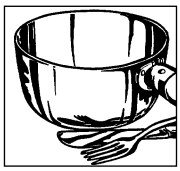
Speciaal braadservies voor in de magnetron met een metaallegering op de bodem die ervoor zorgt dat de levensmiddelen bruin worden. Bij gebruik van bruineringsservies moet een geschikte isolator, bijv. een porseleinen bord, tussen draaiplateau en servies worden gelegd. Let goed op de door de fabrikant van het servies aangegeven voorverwarmtijd. Bij overschrijding daarvan kan het tot beschadiging van het draaiplateau en het draaimechanisme komen en de veiligheidsinrichting kan in werking treden en het apparaat uitschakelen.

Metaal

Metaal mag in de regel niet gebruikt worden, omdat microgolven niet door metaal heen dringen en zo niet



bij de levensmiddelen terechtkomen. Er zijn echter uitzonderingen: smalle stroken aluminiumfolie kunt u gebruiken om delen af te dekken, zodat deze niet te snel ontdooien of gaar worden (bijv. de vleugels bij een kip). Kleine spiesjes van metaal en aluminium schaaltjes (bijv. bij kant-en-klaar gerechten) kunnen gebruikt worden. Ze moeten echter in verhouding tot de levensmiddelen klein zijn, aluminium schaaltjes bijv. moeten voor minstens 2/3 tot 3/4 met levensmiddelen gevuld zijn. Wij raden u

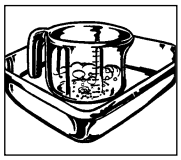


aan de levensmiddelen over te doen in voor de magnetron geschikt servies. Bij gebruik van aluminium schalen of ander metalen servies moet een minimale afstand van ongeveer 2 cm tot de ovenwanden worden aangehouden, omdat deze anders door mogelijke vonkvorming beschadigd kunnen worden.

Geen servies met metalen versieringen of metalen delen, zoals schroeven, hengsels of grepen gebruiken.

Geschiktheidstest

Als u niet zeker weet of uw servies geschikt voor de



magnetron is, voer dan de volgende test uit. Het servies in de magnetron zetten. Een glas met 150 ml water op of naast het servies zetten.
Het apparaat 1 tot 2 minuten op 900 W vermogen inschakelen. Als het servies koel of handwarm blijft, is het geschikt. Voer deze test niet uit met kunststof servies, dat kan smelten.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Tips en adviezen

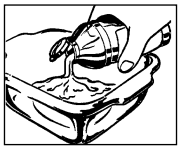
Voordat u begint...

Om het gebruik van de magnetron zo makkelijk mogelijk te maken, hebben we wat tips en adviezen voor u. Schakel het apparaat alleen in als er levensmiddelen in staan.

Tijden instellen

De ontdooi-, verwarm- en kooktijden zijn over het algemeen aanzienlijk korter dan in een conventionele oven. Houd u daarom aan de in deze gebruiksaanwijzing aangegeven tijden. Stel de tijden liever korter dan langer in. Controleer de gerechten na het bereiden. Liever nog even koken dan te gaar laten worden.

Uitgangstemperatuur



De ontdooi-, verwarm- en kooktijden zijn afhankelijk van de uitgangstemperatuur van de levensmiddelen. Bevroren en gekoelde levensmiddelen hebben bijvoorbeeld langer tijd nodig dan levensmiddelen op kamertemperatuur. Voor het verwarmen en koken van levensmiddelen gaan we uit van normale bewaartemperaturen (koelkasttemperatuur ongeveer 5°C, kamertemperatuur ongeveer 20°C). Voor het ontdooien van levensmiddelen gaan we uit van –18°C.

Alle aangegeven tijden ...

in deze gebruiksaanwijzing zijn richtlijnen, die afhankelijk zijn van uitgangstemperatuur, gewicht en aard (water-, vetgehalte enz.) van de levensmiddelen.

Zout, specerijen en kruiden

In de magnetron bereide gerechten behouden hun eigen smaak beter dan bij conventionele bereidingsmethoden. Wees daarom zeer zuinig bij gebruik van zout en voeg dit pas na het bereiden toe. Zout bindt vloeistof en droogt het oppervlak uit. Specerijen en kruiden kunt u als gewoonlijk gebruiken.

Kooktest

Net als bij conventionele bereiding kunt u testen hoe gaar de levensmiddelen zijn:

- Voedselthermometer: elke soort levensmiddelen heeft een bepaalde kerntemperatuur aan het einde van het bereidingsproces. Met een speciale thermometer kunt u bepalen of de levensmiddelen gaar zijn.
- Vork: u kunt vis met een vork testen. Als het visvlees niet meer doorzichtig is en makkelijk van de graat loslaat, is het gaar. Als het te gaar is, wordt het taai en droog.
- Cocktailprikker: gebak en brood kunt u testen door er een cocktailprikker in te steken. Als deze schoon en droog blijft, is het gebak klaar.

Voedselthermometer gebruiken om de bereidingstijd te bepalen

De kerntemperatuur van levensmiddelen en dranken kunt u vaststellen met een voedselthermometer. In onderstaande tabel vindt u een overzicht van temperaturen.

product	kerntemperatuur na het bereiden	kerntemperatuur na 10 tot 15 minuten standtijd
dranken verwarmen (koffie, water, thee, enz.)	65-75° C	
melk verwarmen	60-65° C	
soep verwarmen	75-80° C	
stoofschotel verwarmen	75-80° C	
gevogelte	80-85° C	85-90° C
lamsvlees		
roze van binnen	70° C	70-75° C
door en door gaar	75-80° C	80-85° C
rosbief		
rood van binnen	50-55° C	55-60° C
roze van binnen	60-65° C	65-70° C
door en door gaar	75-80° C	80-85° C
varkensvlees, kalfsvlees	80-85° C	80-85° C

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Tips en adviezen

Water toevoegen

Groente en andere waterhoudende levensmiddelen kunnen in hun eigen vocht of met weinig water worden gekookt. Daardoor blijven vele vitamines en mineralen in de levensmiddelen behouden.

Levensmiddelen met schil of vel

zoals worstjes, kip, aardappelen, tomaten, appels, eidooier e.d., met een vork of houten prikker inprikken. Daardoor kan de stoom die ontstaat ontsnappen zonder dat de schil of het vel springt.

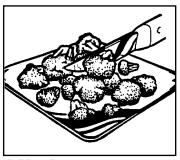
Vette gerechten

Vlees met vet is sneller gaar dan mager vlees. Dek daarom deze delen met wat aluminiumfolie af of leg de levensmiddelen met de vette kant naar beneden.

Groente blancheren

Voor het invriezen moet groente worden geblancheerd. Zo blijven kwaliteit en smaak het best behouden. Methode: groente wassen en snijden. 250 g groente met 275 ml water in een schaal met deksel doen. 3-5 minuten verwarmen. Na het blancheren de groente direct in koud water onderdompelen om te voorkomen dat het verder kookt. Dan laten uitlekken. De groente in een luchtdichte doos doen en invriezen.

Fruit en groente inmaken



In de magnetron kunt u snel en makkelijk inmaken. Er zijn speciale potten, gummiringen en deksels voor gebruik in de magnetron. Volg de aanwijzingen van de fabrikant.

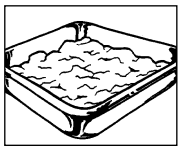
Kleine en grote hoeveelheden

De benodigde tijden zijn direct afhankelijk van de hoeveelheid levensmiddelen die u wilt ontdooien, verwarmen of koken. Dat betekent: kleine porties zijn sneller gaar dan grote. Als vuistregel geldt:
DUBBELE HOEVEELHEID = BIJNA DUBBELE TIJD
HALVE HOEVEELHEID = HALVE TIJD

Hoge en lage schalen

Beide schalen hebben dezelfde inhoud, maar in de hoge schaal is de bereidingstijd langer dan in de lage. Gebruik daarom liefst lage schalen met een groot oppervlak. Hoge schalen alleen gebruiken voor gerechten die kunnen overkoken, bijv. pasta, rijst, melk enz.

Ronde en ovale schalen



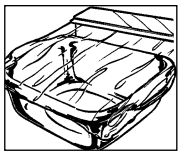
In ronde en ovale schalen worden gerechten gelijkmatiger gaar dan in rechthoekige, omdat zich in de hoeken microgolvenenergie concentreert en het gerecht op die plekken te gaar zou kunnen worden.

Afdekken

Als levensmiddelen worden afgedekt, blijft het vocht behouden en de bereidingstijd wordt korter. Gebruik een deksel, magnetronfolie of een afdekkap. Gerechten die een korstje moeten krijgen, bijv. vlees of kip, niet afdekken. Wat in de conventionele oven wordt afgedekt, moet ook in de magnetron worden afgedekt.

Onregelmatige delen

met de dikke resp. compacte kant naar boven leggen.

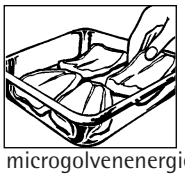


Groente (bijv. broccoli) met de stelen naar buiten leggen. Dikkere delen hebben een langere bereidingstijd en krijgen aan de buitenkant meer microgolvenenergie, zodat de levensmiddelen gelijkmatig gaar worden.

Omroeren

Omroeren van de levensmiddelen is nodig , omdat de microgolven eerst de buitenste gedeelten verwarmen. Door omroeren wordt de temperatuur verdeeld en het gerecht gelijkmatig verwarmd.

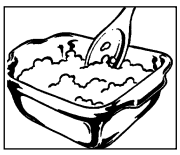
Rangschikking



Verschillende enkele porties, bijv. puddingvormpjes, kopjes of aardappelen in de schil, in een kring op het draaiplateau plaatsen. Tussen de porties ruimte laten, zodat de microgolvenenergie van alle kanten kan binnendringen.

Omkeren

Middelgrote gerechten, zoals hamburgers en steaks,



tijdens het bereidingsproces eenmaal omkeren om de bereidingstijd te verkorten. Grote gerechten, zoals vlees en kip, moeten worden omgekeerd, omdat de naar boven gerichte kant meer microgolvenenergie krijgt en zou kunnen uitdrogen.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

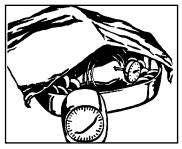
Tips en adviezen

Standtijd

Aanhouden van de standtijd is een van de belangrijkste regels bij het gebruik van de magnetron. Bijna alle gerechten die in de magnetron worden ontdooid, verwarmd of gekookt hebben een korte of langere standtijd nodig, waarin een temperatuurcompensatie plaatsvindt en de vloeistof in het gerecht zich gelijkmatig kan verdelen.

Bruineringsmiddelen

Levensmiddelen krijgen na meer dan 15 minuten bereidingstijd een bruine kleur, die echter niet met de intensieve bruine kleur en korst bij conventioneel bereiden te vergelijken is. Om een aantrekkelijke bruine kleur te krijgen, kunt u bruineringsmiddelen gebruiken. Ze dienen meestal tegelijk als specerij. Hieronder vindt u enkele tips voor het gebruik van bruineringsmiddelen.



BRUINERINGSMIDDEL	GERECHT	METHODE
gesmolten boter en paprikapoeder	gevogelte	gevogelte met het boter/paprikamengsel bestrijken
paprikapoeder	ovenschotels, toast met kaas	met paprikapoeder bestrooien
sojasaus	vlees en gevogelte	met de saus bestrijken
barbecue- en worcestersaus	vlees, gehaktballen	met de saus bestrijken
uitgebakken spekblokjes of gedroogde ui	ovenschotels, soep, éénpansgerechten	met de spekblokjes of uien bestrooien
cacao, chocoladehagelslag, bruin glazuur, honing en jam	gebak en desserts	gebak en desserts bestrooien of glazuren

Verwarmen

- Kant-en-klare gerechten uit het aluminium schaaltje nemen en op een bord of in een schaal verwarmen.
- Gerechten met magnetronfolie, bord of afdekkap (in de handel verkrijgbaar) afdekken, opdat het oppervlak niet uitdroogt. Dranken niet afdekken.
- Bij vast afgesloten bakjes het deksel verwijderen.
- Bij het verwarmen van vloeistof, zoals water, koffie, thee of melk, een glazen staafje of lepeltje in de beker of het glas zetten.
- Grotere hoeveelheden indien mogelijk tussendoor omroeren, zodat de temperatuur zich gelijkmatig verdeelt.
- De aangegeven tijden zijn bedoeld voor levensmiddelen op kamertemperatuur (20°C). Bij gekoelde levensmiddelen wordt de tijd iets langer.
- Laat de levensmiddelen na het verwarmen 1-2 minuten staan, zodat de temperatuur zich gelijkmatig kan verdelen (standtijd).
- De aangegeven tijden zijn richtlijnen, die afhankelijk zijn van uitgangstemperatuur, gewicht, watergehalte, vetgehalte en gewenste eindtoestand van de levensmiddelen.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Ontdooien

De magnetron is ideaal voor het ontdooien van levensmiddelen. De ontdooitijden zijn in de regel aanzienlijk korter dan bij ontdooien op traditionele manier. Hieronder vindt u enkele tips. Neem de diepvriesproducten uit de verpakking en leg ze op een bord.

Bakjes

Goed geschikt voor het ontdooien en verwarmen van gerechten zijn voor de magnetron geschikte bakjes, die zowel geschikt voor de diepvries (tot ongeveer –40°C) als hittebestendig (tot ongeveer 220°C) zijn. Zo kunt u in hetzelfde servies ontdooien, verwarmen en zelfs koken.

Afdekken

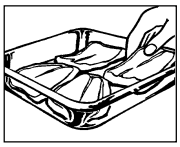
Dunnere delen voor het ontdooien met kleine stroken aluminiumfolie afdekken. Reeds ontdooide of warme

delen tijdens het ontdooien eveneens met strookjes aluminiumfolie afdekken. Dit voorkomt dat dunnere delen al te heet worden, terwijl dikkere delen nog bevroren zijn.

Magnetronvermogen

liever te laag dan te hoog kiezen. Zo krijgt u een gelijkmatiger ontdooiresultaat. Als het vermogen te hoog is, wordt het oppervlak van het gerecht al gaar, terwijl het binnenste nog bevroren is.

Omkeren/omroeren



Bijna alle levensmiddelen moeten tussendoor eenmaal omgekeerd of omgeroerd worden. Delen die aan elkaar plakken zo snel mogelijk loshalen en anders rangschikken.

Kleinere hoeveelheden

ontdooien gelijkmatiger en sneller dan grote. Wij raden u daarom aan, zo klein mogelijke porties in te vriezen. Zo kunt u snel en makkelijk hele menu's samenstellen.

Kwetsbare levensmiddelen

zoals gebak, room, kaas en brood, niet helemaal, maar slechts gedeeltelijk ontdooien en bij kamertemperatuur verder laten ontdooien. Daardoor voorkomt u dat de buitenste gedeelten al te heet worden, terwijl het binnenste nog bevroren is.

De standtijd

na het ontdooien van levensmiddelen is bijzonder belangrijk, omdat het ontdooiproces in die tijd wordt voortgezet. In de ontdooitabel vindt u de standtijden voor verschillende levensmiddelen. Dikke, compacte levensmiddelen hebben een langere standtijd nodig dan platte of poreuze levensmiddelen. Als de levensmiddelen niet voldoende ontdooid zijn, kunt u ze nog even in de magnetron zetten of de standtijd verlengen. De levensmiddelen na de standtijd zo snel mogelijk verder verwerken en niet opnieuw invriezen.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Koken van verse groente

- Let er bij het kopen van groente op, dat de stukken zo veel mogelijk even groot zijn. Dat is vooral belangrijk als u de groente in z'n geheel wilt koken (bijv. aardappelen in de schil).
- Groente voor het bereiden wassen, schoonmaken en dan pas de benodigde hoeveelheid voor het recept afwegen.
- Kruid de groente zoals gebruikelijk, maar voeg pas na het koken zout toe.
- Per 500 gram groente ongeveer 5 eetlepels water toevoegen. Vezelrijke groente heeft wat meer water nodig. Aanwijzingen vindt u in de tabel op pag. 142.
- Groente wordt in de regel in een schaal met deksel gekookt. Groente met veel vocht, zoals uien en aardappelen, kunt u koken zonder water toe te voegen.
- Groente na de helft van de kooktijd omroeren of omkeren.
- Na het koken de groente ongeveer 2 minuten laten staan, opdat de temperatuur zich gelijkmatig verdeelt (standtijd).
- De aangegeven tijden zijn richtlijnen, die afhankelijk zijn van uitgangstemperatuur, gewicht en aard van de groente. Hoe verser de groente is, des te korter is de kooktijd.

Braden van vlees, vis en gevogelte

- Let er bij het kopen op, dat de stukken zo veel mogelijk even groot zijn. Zo krijgt u een goed resultaat.
- Vlees, vis en gevogelte zoals gebruikelijk verwerken.
- Rundvlees moet zo min mogelijk zenen hebben.
- Ondanks de gelijke grootte van de stukken kan het resultaat verschillend zijn. Dat ligt o.a. aan de soort, aan het vet- en vochtgehalte en aan de temperatuur voor het bereiden.
- Vanaf 15 minuten bereidingstijd ontstaat een natuurlijke bruine kleur, die door het gebruik van bruineringsmiddelen nog kan worden versterkt. Om bovendien een knapperig oppervlak te krijgen, moet u bruineringsservies gebruiken of het vlees op de kookplaat aanbraden en in de magnetron verder braden. Op deze manier krijgt u ook een bruine jus.
- Grotere stukken vlees, vis en gevogelte na de helft van de bereidingstijd omkeren, zodat ze van alle kanten gelijkmatig gebraden worden.
- Dek het vlees na het braden met aluminiumfolie af en laat het ongeveer 10 minuten rusten (standtijd). In deze tijd wordt het vlees nog verder gaar en het vocht verdeelt zich gelijkmatig, zodat bij het snijden minder vleessap verloren gaat.

Ontdooien en koken

Diepgevroren gerechten kunnen in de magnetron in één proces ontdooid en tegelijk gekookt worden. In de tabel vindt u enkele voorbeelden. Let bovendien op de algemene aanwijzingen m.b.t. verwarmen en ontdooien van levensmiddelen.

Let bij het bereiden van kant-en-klare diepvriesproducten op de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking. In de regel worden precieze bereidingstijden en aanwijzingen voor de bereiding in de magnetron gegeven.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Vermogensstanden

De oven heeft 5 vermogensstanden. Richt u bij het kiezen van de juiste stand naar de aanwijzingen in de recepten.
In het algemeen gelden de volgende adviezen:
900 watt voor snel koken of verwarmen, bijv. voor soep, éénpansgerechten, gerechten uit blik, hete dranken, groente, vis enz.
630 watt voor langer koken van compactere levensmiddelen zoals vlees en gehakt en voor gerechten als cake. Bij deze lage instelling koken sauzen niet over en de gerechten worden gelijkmatig gaar, zonder dat ze aan de rand hard worden of overlopen.
450 watt voor compactere gerechten die bij het bereiden op traditionele wijze een langere tijd nodig hebben, bijv. rundvleesgerechten. Bij deze instelling blijft het vlees mals.
270 watt kiest u om gelijkmatig te ontdooien. Deze stand is ook geschikt om rijst en pasta te koken.
90 watt voor voorzichtig ontdooien, bijv. voor slagroomtaart of bladerdeeg.

Om het vermogen in te stellen:
1. Knop **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT/PORTIE** rechtsom of linksom draaien om de tijd in te stellen.
2. Toets **VERMOGENSSTAND** indrukken, tot de gewenste vermogensstand wordt aangegeven. Als u toets **VERMOGENSSTAND** één maal indrukt, verschijnt 900 . Als u de gewenste vermogensstand mist, toets **VERMOGENSSTAND** zo vaak indrukken, tot de gewenste stand weer wordt aangegeven.
3. Toets **START/QUICK** indrukken.

Als u geen vermogensstand kiest, werkt het apparaat automatisch met vol vermogen (900 watt).

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

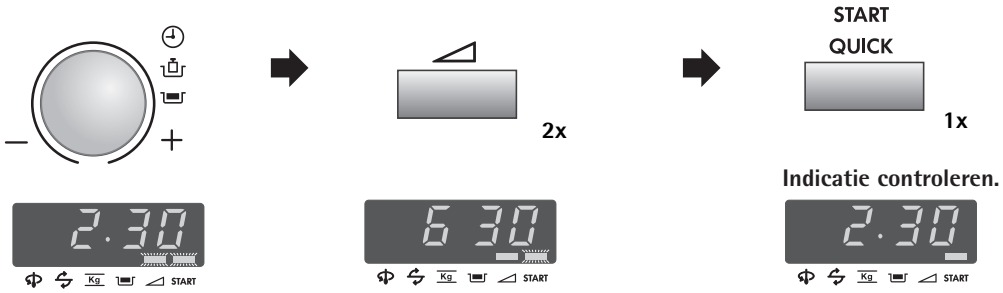
☞ Handmatig gebruik

Bij handmatig gebruik kunt u een bereidingstijd van max. 90 minuten (90.00) instellen.
De tijdseenheid varieert van 10 seconden tot 5 minuten, afhankelijk van de totale bereidingstijd zoals aangegeven in de tabel.

bereidingstijd	**tijdseenheden**
0-5 minuten	10 seconden
5-10 minuten	30 seconden
10-30 minuten	1 minuut
30-90 minuten	5 minuten

Voorbeeld:
Soep verwarmen, 2 minuten en 30 seconden met 630 watt vermogen.

1. Voer door knop **TIJDSCHAKELKLOK/ GEWICHT/PORTIE** rechtsom te draaien de gewenste bereidingstijd in.
2. Stel het gewenste vermogen in door toets **VERMOGENSSTAND** twee maal in te drukken.
3. Start het proces door toets **START/QUICK** één maal in te drukken.



AANWIJZINGEN:
1. Als u de ovendeur tijdens het bereidingsproces opent, wordt de bereidingstijd op het display automatisch aangehouden. Het terugtellen van de tijd gaat weer verder als u de deur sluit en toets **START/QUICK** indrukt.
2. Als u tijdens het bereidingsproces de vermogensstand wilt controleren, drukt u toets **VERMOGENSSTAND** in. Zolang uw vinger deze toets aanraakt, wordt de vermogensstand aangegeven.
3. U kunt knop **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT/PORTIE** rechtsom of linksom draaien. Als u de knop linksom draait, wordt de bereidingstijd trapsgewijze vanaf 90 minuten verminderd.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

☞ Andere nuttige functies

1. KOKEN IN VERSCHILLENDE FASES

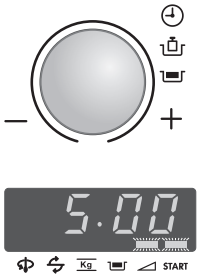
U kunt een reeks van (maximaal) 3 standen programmeren.

Voorbeeld:

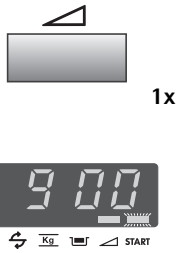
koken:	5 minuten bij 900 watt vermogen	(fase 1)
	16 minuten bij 270 watt vermogen	(fase 2)

FASE 1

1. Voer door knop **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT/ PORTIE** te draaien de gewenste tijd in.

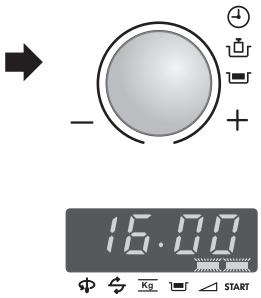


2. Stel het gewenste vermogen in door één maal toets **VERMOGENSSTAND** in te drukken.

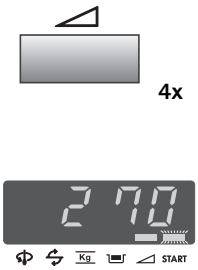


FASE 2

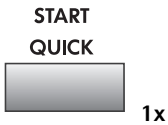
3. Voer door knop **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT/ PORTIE** te draaien de gewenste tijd in.



4. Stel het gewenste vermogen in door toets **VERMOGENSSTAND** vier maal in te drukken.



5. Start het proces door toets **START/QUICK** in te drukken.



Controleer het display.

(Het apparaat werkt nu 5 minuten op 900 watt en aansluitend 16 minuten op 270 watt.)

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

☞ Andere nuttige functies

2. SNELSTARTFUNCTIE

Met toets **START/QUICK** kunt u de volgende functies bedienen:

a. Direct starten
U kunt direct 30 seconden lang op een vermogen van 900 watt koken, als u toets **START/QUICK** indrukt.

AANWIJZING:
Om misbruik door kinderen te voorkomen, kan toets **START/QUICK** slechts 3 minuten na de voorafgaande bedieningshandeling, d.w.z. sluiten van de deur of indrukken van toets **STOP** worden gebruikt.

b. Verlengen van de bereidingstijd
Tijdens handmatig gebruik kunt u de bereidingstijd door herhaald op de toets te drukken steeds met 30 seconden verlengen.

3. CONTROLEREN VAN DE VERMOGENSSTAND

Om tijdens het bereidingsproces de vermogensstand te controleren, drukt u toets **VERMOGENSSTAND** in.

1x

Zolang u met uw vinger toets **VERMOGENSSTAND** aanraakt, wordt de vermogensstand aangegeven.

Het terugtellen van de tijd gaat verder, ook als op het display de vermogensstand wordt aangegeven.

4. VEILIGHEIDSFUNCTIE

INSTELLEN VAN DE VERGRENDELFUNCTIE
1. Druk toets **STOP** 3 seconden lang in.

1x 3 seconden

Controleer het display.

OPHEFFEN VAN DE VERGRENDELFUNCTIE
1. Druk toets **STOP** 3 seconden lang in.

1x 3 seconden

Als de veiligheidsfunctie is ingesteld, geeft het display de dagtijd aan.

AANWIJZING: als de veiligheidsvergrendeling is ingesteld, kunt u m.u.v. toets **STOP** geen toetsen gebruiken.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

☞ Automatisch gebruik

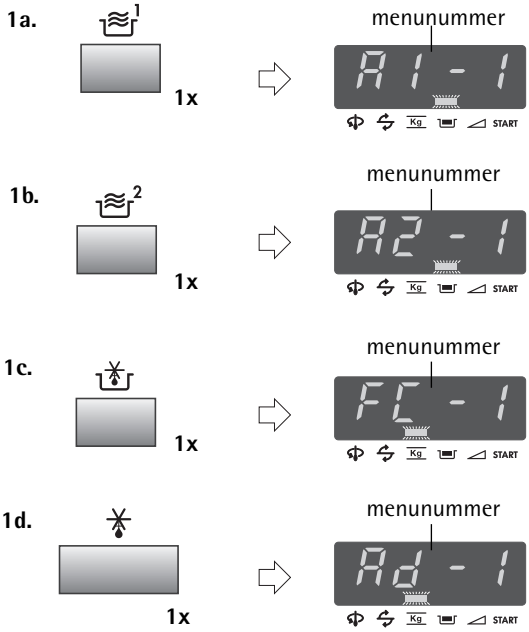
De **automatische** programma's berekenen de juiste methode en bereidingstijd. U kunt kiezen uit **4 automatische kookprogramma's, 3 automatische programma's voor koken van diepvriesproducten** en **5 automatische ontdooiprogramma's**. Let daarbij op het volgende:

1a. AUTOMATISCH KOKEN 1: toets **AUTOMATISCH KOKEN 1** heeft twee menu's. Als u de toets één maal indrukt, geeft het display het volgende aan.

1b. AUTOMATISCH KOKEN 2: toets **AUTOMATISCH KOKEN 2** heeft twee menu's. Als u de toets één maal indrukt, geeft het display het volgende aan.

1c. DIEPVRIESPRODUCTEN KOKEN: toets **DIEPVRIESPRODUCTEN KOKEN** heeft drie menu's. Als u de toets één maal indrukt, geeft het display het volgende aan.

1d. AUTOMATISCH ONTDOOIEN: toets **AUTOMATISCH ONTDOOIEN** heeft vijf menu's. Als u de toets één maal indrukt, geeft het display het volgende aan.

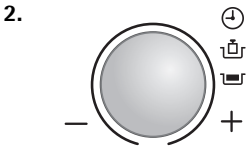


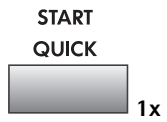
Om een menu te kiezen moet u toets **AUTOMATISCH KOKEN 1**, **AUTOMATISCH KOKEN 2** ,**DIEPVRIESPRODUCTEN KOKEN** of **ONTDOOIEN** indrukken totdat het gewenste menunummer wordt aangegeven. Zie pag.136-138. tabellen AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S. Het menu wijzigt automatisch, als u toets **AUTOMATISCH KOKEN 1, AUTOMATISCH KOKEN 2, DIEPVRIESPRODUCTEN KOKEN** of **AUTOMATISCH ONTDOOIEN** ingedrukt houdt.

2. Voer door knop **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT/PORTIE** te draaien het gewenste gewicht/hoeveelheid in.
- Alleen het gewicht van de levensmiddelen invoeren. Het gewicht van het servies niet meerekenen.
- Voor gerechten met een hoger of lager gewicht dan in de tabel aangegeven kiest u handmatig gebruik. Let op de aanwijzingen in de tabel om goede resultaten te bereiken. Zie pag 141 -142.

3. Start het proces door toets **START/QUICK** in te drukken.

Als een bedieningshandeling noodzakelijk is (bijv. levensmiddelen omkeren) stopt het apparaat automatisch, er klinkt een akoestisch signaal, de resterende bereidingstijd en andere symbolen worden knipperend aangegeven. Om het proces voort te zetten toets **START/QUICK** indrukken.





De temperatuur aan het einde van de bereidingstijd hangt af van de uitgangstemperatuur. Controleer of de levensmiddelen gaar genoeg zijn. Indien nodig kunt u de bereidingstijd verlengen en een hoger vermogen instellen.

AANWIJZING: als u de functie **bereidingstijd met 30 seconden verlengen** tijdens koken/ontdooien gebruikt, kunnen de levensmiddelen te gaar worden.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

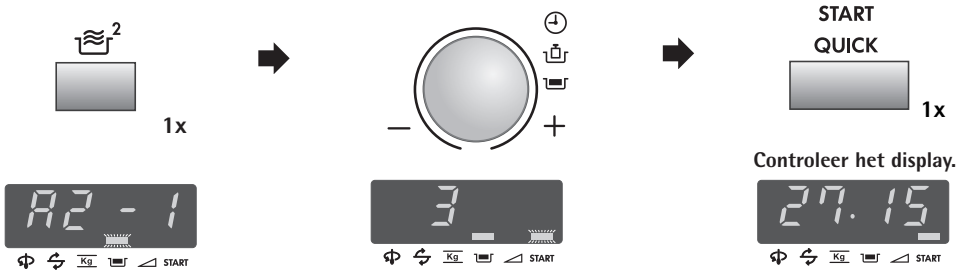
☞ Automatisch gebruik

Voorbeeld 1 voor AUTOMATISCH KOKEN 2:
Voor het bereiden van visfilet met saus met een gewicht van 1,5 kg (3 gewichtseenheden) kiest u AUTOMATISCH KOKEN 2 (A2-1).

1. Kies het gewenste menu door toets **AUTOMATISCH KOKEN 2** 1 maal in te drukken.

2. Voer door knop **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT/PORTIE** rechtsom te draaien het hoeveelheid in.

3. Druk toets **START/QUICK** in.

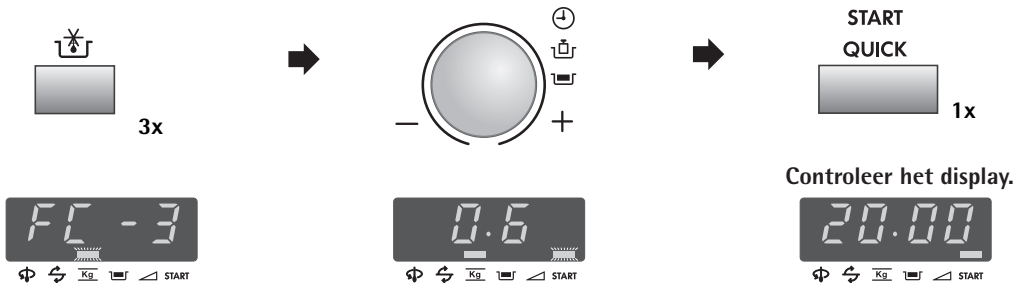


Voorbeeld 2 voor DIEPVRIESPRODUCTEN KOKEN:
Voor het bereiden van een bevroren ovenschotel met een gewicht van 0,6 kg kiest u DIEPVRIESPRODUCTEN KOKEN (FC-3).

1. Kies het gewenste menu door toets D**IEPVRIESPRODUCTEN KOKEN** 3 maal in te drukken.

2. Voer door knop **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT/PORTIE** rechtsom te draaien het gewicht in.

3. Druk toets **START/QUICK** in.



Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Tabellen automatische programma's

TOETS	KOOK-PROGRAMMA	HOEVEELHEID (gewichtseenheid) / SERVIES	TIPS
1 1x	**A1-1 koken** kipschotel met groente 	0,5-1,5 kg* (1-3) (uitgangstemp. kip 5°C) ovenschaal met magnetronfolie	• Zie recept "kipschotel met groente " op pag. 139. * Totale gewicht van alle ingrediënten.
1 1x	**A1-2 koken** gehaktschotel 	0,5-1,5 kg* (1-3) (uitgangstemp. gehakt 5°C) schaal met deksel	• Zie recept "gehaktschotel"op pag. 139. * Totale gewicht van alle ingrediënten.
2 1x	**A2-1 koken** visfilet met saus 	0,5-1,5kg* 1-3) (uitgangstemp. vis 5°C, saus 20°C) ovenschaal met magnetronfolie	• Zie recept "visfilet met saus" op pag. 140. * Totale gewicht van alle ingrediënten.
2 2x	**A2-2 koken** ovenschotels 	0,5-1,5 kg* (1-3) (uitgangstemp. 20°C) ovenschaal	• Zie recept "ovenschotels " op pag. 140. * Totale gewicht van alle ingrediënten.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Tabellen automatische programma's

TOETS	DIEPVRIESPRODUCTEN KOKEN	HOEVEELHEID (gewichtseenheid) / SERVIES	TIPS
1x	**FC-1 koken** diepgevroren groente bijv. spruitjes, bloemkool, erwtjes, broccoli, gemengde groente	0,1-0,6 kg (100 g) (uitgangstemp. -18°C) schaal met deksel of magnetronfolie	• Per 100 g 1 el water en wat zout toevoegen (voor paddestoelen is geen extra water nodig). • Met een deksel of magnetronfolie afdekken. • Als het akoestische signaal klinkt en het apparaat stopt, omroeren en weer afdekken. • Na het koken ca. 1-2 minuten laten staan. **AANWIJZING:** voor compact bevroren groente handmatig gebruik kiezen.
2x	**FC-2 koken** diepgevroren gerechten bijv. spaghetti bolognese, Chinese menu's	0,3-1,0 kg* (100 g) (uitgangstemp. -18°C) schaal met deksel of magnetronfolie *Als de fabrikant aangeeft dat water moet worden toegevoegd, de totale hoeveelheid voor het programma inclusief de extra vloeistof berekenen.	• Gerecht in een voor de magnetron geschikte schaal doen. • Indien door de fabrikant aangegeven, wat vloeistof toevoegen. • Met een deksel of magnetronfolie afdekken. • Indien door de fabrikant aangegeven, zonder deksel koken. • Als het akoestische signaal klinkt en het apparaat stopt, omroeren en weer afdekken. • Na het koken omroeren en ca. 1-2 minuten laten staan.
3x	**FC-3 koken** diepgevroren ovenschotels bijv. lasagne, pastaschotels	0,2-0,6 kg (100 g) (uitgangstemp. -18°C) platte, ovale ovenschaal met magnetronfolie of voor de magnetron geschikte originele verpakking met magnetronfolie	• Ovenschotel uit de verpakking nemen. Evt. in een ovenschaal overdoen. • Met magnetronfolie afdekken. • Als de verpakking geschikt voor de magnetron is, papieren deksel verwijderen en met magnetronfolie afdekken. • Na het bereiden ca. 5 minuten laten staan.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Tabellen automatische programma's

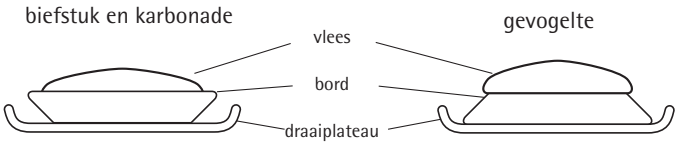
TOETS	ONTDOOI-PROGRAMMA	HOEVEELHEID (gewichtseenheid) / SERVIES	TIPS
1x	**Ad-1 ontdooien** biefstuk en karbonade	0,2-1,0 kg (100 g) (uitgangstemp. –18°C) plat bord (zie aanwijzing op pag. 139)	• Op een plat bord in het midden van het draaiplateau zetten. • Als het akoestische signaal klinkt, vlees omkeren, evt. uit elkaar halen. Dunne delen en warme plekken afdekken met kleine stroken aluminiumfolie. • Na het ontdooien met aluminiumfolie afdekken en 10-15 minuten laten staan, tot alles volledig ontdooid is.
2x	**Ad-2 ontdooien** gehakt	0,2-1,0 kg (100 g) (uitgangstemp. –18°C) huishoudfolie (zie aanwijzing op pag. 139)	• Draaiplateau met huishoudfolie bedekken. • Gehakt in het midden van het draaiplateau leggen. • Als het akoestische signaal klinkt, gehakt omkeren. Voorzover mogelijk ontdooide delen verwijderen. • Na het ontdooien 10-15 minuten laten staan, tot alles volledig ontdooid is.
3x	**Ad-3 ontdooien** gevogelte	0,9-1,8 kg (100 g) (uitgangstemp. –18°C) plat bord (zie aanwijzing op pag. 139)	• Bord omgekeerd op het draaiplateau plaatsen en het gevogelte met de borst naar beneden op het bord leggen. • Als het akoestische signaal klinkt, gevogelte omkeren, evt. uit elkaar halen. Dunne delen en warme plekken afdekken met kleine stroken aluminiumfolie. • Na het ontdooien met aluminiumfolie afdekken en 15-30 minuten laten staan, tot alles volledig ontdooid is.
4x	**Ad-4 ontdooien** gebak	0,1 - 1,4 kg (100 g) (uitgangstemp -18° C) plat bord	• Gebak uit de verpakking nemen. • Op een bord in het midden van het draaiplateau zetten. • Na het ontdooien in even grote stukken snijden, tussen de stukken wat ruimte laten en 15-60 minuten laten staan, tot het gelijkmatig ontdooid is.
5x	**Ad-5 ontdooien** brood	0,1-1,0 kg (100 g) (uitgangstemp. –18°C) plat bord (Voor dit programma alleen sneetjes brood)	• Op een plat bord in het midden van het draaiplateau zetten. • Als het akoestische signaal klinkt, sneetjes opnieuw rangschikken en ontdooide sneetjes uit de oven nemen. • Na het ontdooien met aluminiumfolie afdekken en 5-10 minuten laten staan tot het volledig ontdooid is.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Tabellen automatische programma's

AANWIJZING: automatische ontdooiprogramma's

1. Biefstukken en karbonades naast elkaar (in 1 laag) invriezen.
2. Gehakt plat invriezen.
3. Na het omkeren de al ontdooide delen met strookjes aluminiumfolie afdekken.
4. Gebak met room reageert zeer gevoelig op microgolvenenergie. Zodra de room snel vloeibaar wordt, het gebak direct uit de oven nemen en bij kamertemperatuur 10 tot 30 minuten laten staan.
5. Voor Ad-1 en Ad-3 de producten volgens onderstaande afbeelding in de oven plaatsen:



Recepten voor automatische kookprogramma's

KIPSCHOTEL MET GROENTE (A1-1)
pittige kipfricassee

ingrediënten

0,5 kg (1)	1,0 kg (2)	1,5 kg (3)	
60 g	120 g	180 g	langkorrelige rijst (gekookt)
1	1	1	zakje saffraan
25 g	50 g	75 g	ui (in plakjes)
50 g	100 g	150 g	rode paprika (in reepjes)
50 g	100 g	150 g	prei (in reepjes))
150 g	300 g	450 g	kipfilet (in blokjes)
			peper, paprikapoeder
10 g	20 g	30 g	boter of margarine
150 ml	300 ml	450 ml	vleesbouillon

Bereiding

1. Rijst en saffraan met elkaar vermengen en in de ingevette schaal doen.
2. Ui, paprika, prei en kip door elkaar scheppen. Zout en peper toevoegen en op de rijst leggen.
3. Boter in klontjes bovenop leggen.
4. Bouillon erover gieten, met magnetronfolie afdekken en met **AUTOMATISCH KOOKPROGRAMMA A1-1** koken.
5. Na het bereiden 5-10 minuten laten staan.

GEHAKTSCHOTEL (A1-2)

ingrediënten

0,5 kg (1)	1,0 kg (2)	1,5 kg (3)	
150 g	300 g	450 g	gehakt (half-om-half)
50 g	100 g	150 g	ui (gesnipperd)
1/2	1	1 1/2	ei
15 g	30 g	45 g	broodkruim
			zout en peper
115 ml	230 ml	345 ml	vleesbouillon
20 g	40 g	60 g	tomatenpuree
65 g	125 g	190 g	aardappelen (fijngehakt)
65 g	125 g	190 g	wortelen (fijngehakt)
1/2 eetl.	1 eetl.	1 1/2 eetl.	gehakte peterselie

Bereiding

1. Gehakt, ui, ei en broodkruim met elkaar vermengen. Zout en peper toevoegen. Vlees in een ovenschaal leggen.
2. Bouillon en tomatenpuree door elkaar roeren.
3. Bouillon, aardappel, wortel en peterselie bij het vlees voegen en goed met elkaar vermengen.
4. Afdekken en met **AUTOMATISCH KOOKPROGRAMMA A1-2** koken.
5. Als het akoestische signaal klinkt, omroeren en weer afdekken.
6. Na het bereiden omroeren en ca. 5 minuten laten staan. Voor het serveren met peterselie bestrooien.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Recepten voor automatische kookprogramma's

VISFILET MET SAUS (A2-1)

visfilet met pikante saus

ingrediënten

0,5 kg (1)	1,0 kg (2)	1,5 kg (3)	
175 g	350 g	525 g	tomaten uit blik (uitgelekt)
50 g	100 g	150 g	mais
5 g	10 g	15 g	chilisaus
15 g	30 g	45 g	uien (gesnipperd)
1 theel.	1-2 theel.	2-3 theel.	rode wijnazijn
			mosterd, tijm, cayennepeper
250 g	500 g	750 g	visfilet
			zout

Bereiding

1. De ingrediënten voor de saus door elkaar mengen.
2. De gezouten visfilets met de dunne einden naar het midden in een ronde ovenschaal leggen.
3. De saus over de filets gieten.
4. Met magnetronfolie afdekken en met **AUTOMATISCH KOOKPROGRAMMA A2-1** koken.
5. Na het koken ca. 2 minuten laten staan.

VISFILET MET SAUS (A2-1)

visfilet met kerriesaus

ingrediënten

0,5 kg (1)	1,0 kg (2)	1,5 kg (3)	
250 g	500 g	750 g	visfilet
			zout
50 g	100 g	150 g	bananen (in kleine stukjes)
200 g	400 g	600 g	kant-en-klare kerriesaus

Bereiding

1. De gezouten visfilets met de dunne einden naar het midden in een ronde ovenschaal leggen.
2. De saus over de filets gieten en de stukjes banaan erop leggen.
3. Met magnetronfolie afdekken en met **AUTOMATISCH KOOKPROGRAMMA A2-1** koken.
4. Na het koken ca. 2 minuten laten staan.

OVENSCHOTELS (A2-2)

spinazieschotel

ingrediënten

0,5 kg (1)	1,0 kg (2)	1,5 kg (3)	
150 g	300 g	450 g	bladspinazie (ontdooien en afgieten)
15 g	30 g	45 g	uien (gesnipperd)
			zout, peper en nootmuskaat
150 g	300 g	450 g	gekookte aardappelen (in plakjes)
35 g	75 g	110 g	gekookte ham (in blokjes)
50 g	100 g	150 g	crème fraiche
1	2	3	ei(eren)
40 g	75 g	115 g	geraspte kaas
			paprikapoeder

Bereiding

1. De spinazie met de ui vermengen en met zout, peper en nootmuskaat kruiden.
2. De ovenschaal invetten. Om en om plakjes aardappel, blokjes ham en spinazie in de schaal leggen. De bovenste laag moet spinazie zijn.
3. Eieren en crème fraiche door elkaar roeren en over de spinazie gieten.
4. Met geraspte kaas en paprikapoeder bestrooien. Met **AUTOMATISCH KOOKPROGRAMMA A2-2** koken.
5. Na het koken 5-10 minuten laten staan.

OVENSCHOTELS (A2-2)

aardappel-courgetteschotel

ingrediënten

0,5 kg (1)	1,0 kg (2)	1,5 kg (3)	
200 g	400 g	600 g	gekookte aardappelen
			(in plakjes)
115 g	230 g	345 g	courgette (in dunne plakjes)
75 g	150 g	225 g	crème fraiche
1	2	3	ei(eren)
1/2	1	2	teentje(s) knoflook (geperst)
			zout, peper
40 g	80 g	120 g	geraspte Goudse kaas
10 g	20 g	30 g	zonnebloempitten

Bereiding

1. De ovenschaal invetten en om en om plakjes aardappel en courgette in de schaal leggen.
2. Eieren en crème fraiche door elkaar roeren, met zout, peper en knoflook kruiden en over de groente gieten.
3. Met geraspte kaas en paprikapoeder bestrooien.
4. Ten slotte met zonnebloempitten bestrooien. Met **AUTOMATISCH KOOKPROGRAMMA A2-2** koken.
5. Na het koken 5-10 minuten laten staan.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Tabellen

GEBRUIKTE AFKORTINGEN

el = eetlepel	kp = kopje	g = gram	ml = milliliter	min. = minuten
tl = theelepel	kg = kilogram	l = liter	cm = centimeter	

TABEL: DRANKEN EN GERECHTEN VERWARMEN

drank/gerecht	hoeveelheid (g/ml)	vermogens- -stand-	tijd -Min-	tips
koffie, 1 kopje	150	900 W	ca..1	niet afdekken
melk, 1 kopje	150	900 W	ca..1	niet afdekken
water, 1 kopje	150	900 W	ca. 2	niet afdekken, aan de kook brengen
6 kopjes	900	900 W	8-10	niet afdekken, aan de kook brengen
1 kom	1000	900 W	9-11	niet afdekken, aan de kook brengen
maaltijd op bord (groente, vlees, bijgerecht)	400	900 W	3-5	saus met water besprenkelen, afdekken, tussendoor omroeren
éénpansgerecht / soep	200	900 W	1-1 1/2	afdekken, na het verwarmen omroeren
groente	200	900 W	2-3	evt. wat water toevoegen, afdekken, na
	500	900 W	3-5	de helft van de tijd omroeren
vlees, 1 plak*	200	900 W	3-4	met wat saus besprenkelen, afdekken
visfilet*	200	900 W	3-5	afdekken
gebak, 1 stuk	150	450 W	1/2-1	op een rooster leggen
babyvoeding, 1 potje	190	450 W	1/2-1	deksel verwijderen, na het verwarmen goed omroeren en temperatuur controleren
margarine of boter smelten*	50	900 W	1/2	afdekken
chocolade smelten	100	450 W	3-4	tussendoor omroeren

*vanaf koelkasttemperatuur

TABEL: ONTDOOIEN EN KOKEN

product	hoeveelheid -g-	vermogens- -stand-	tijd -Min-	water -toevoegen(el)-	tips	standtijd -Min-
visfilet	300	900 W	9-11	-	afdekken	1-2
maaltijd op bord	400	900 W	8-10	-	afdekken, na 6 minuten omroeren	2
broccoli	300	900 W	6-8	3-5	afdekken, na helft van de tijd omroeren	2
erwtjes	300	900 W	6-8	3-5	afdekken, na helft van de tijd omroeren	2
gemengde groente	500	900 W	9-11	3-5	afdekken, na helft van de tijd omroeren	2

TABEL: ONTDOOIEN

product	hoeveelheid -g-	vermogens- -stand-	tijd -Min-	tips	standtijd -Min-
braadvlees	1500	90 W	55-60	op een omgekeerd bord leggen,	30 - 90
(bijv. varken, rund, lam, kalf)	1000	90 W	38-42	na de helft van de tijd omkeren	30 - 90
	500	90 W	20-25		30 - 90
goulash	500	270 W	8-9	na de helft van de tijd omkeren en uit elkaar halen	10 - 15
worstjes, 8	600	270 W	6-8	naast elkaar leggen, na de helft	5 - 10
4	300	270 W	3-5	van de tijd omkeren	5 - 10
kippenbout	200	270 W	3-4	na de helft van de tijd omkeren	10 - 15
visfilet	400	270 W	5-7	na de helft van de tijd omkeren	5 - 10
broodjes, 2	80	270 W	1-1 1/2	slechts gedeeltelijk ontdooien	-
gebak, 1 stuk	150	270 W	1-3	op een taartrooster leggen	5
fruit: bijv. aardbeien, frambozen, kersen, pruimen	250	270 W	3-5	gelijkmatig naast elkaar leggen, na de helft van de tijd omkeren	5

De in de tabel vermelde tijden zijn Richtlijnen, die naargelang de vriestemperatuur, hoedanigheid en gewicht van de levensmiddelen kunnen variëren.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Tabellen

TABEL: VLEES, VIS, GEVOGELTE BRADEN EN GROENTE KOKEN

product	hoeveelheid -g-	vermogens -stand-	tijd -Min-	tips	standtijd -Min-
vlees	500	630 W	17-22	naar smaak kruiden, in een platte schaal leggen, halverwege	10
(varken, kalf, lam)	1000	630 W	34-38	omkeren	10
	1500	630 W	53-58		10
rosbief (medium)	1000	630 W	20-24	naar smaak kruiden, in een platte schaal leggen, halverwege	10
	1500	630 W	27-31	omkeren	10
visfilet	200	900 W	4-6	naar smaak kruiden, op een bord leggen, afdekken	3
kip	1200	630 W	29-32	naar smaak kruiden, in een platte schaal leggen, halverwege omkeren	3
kippenbout	200	900 W	3-6	naar smaak kruiden, op een bord leggen, afdekken.	3
broccoli	500	900 W	6-8	in roosjes verdelen, afdekken, tussendoor omroeren	4-5 el
erwtjes	500	900 W	6-8	afdekken, tussendoor omroeren	4-5 el
uien	250	900 W	4-5	geheel, in magnetronfolie	-
prei	500	900 W	7-9	in ringen snijden, afdekken, tussendoor omroeren	4-5 el
aardappelen, gekookt	500	900 W	7-9	in even grote stukken snijden, iets zouten, afdekken, tussendoor omroeren	150 ml

Recepten

Alle recepten in deze gebruiksaanwijzing zijn, tenzij anders aangegeven, bedoeld voor 4 porties.

AANPASSEN VAN TRADITIONELE RECEPTEN

Als u uw vanouds beproefde recepten wilt aanpassen voor de magnetron, moet u op het volgende letten: De bereidingstijden met een derde tot de helft verkorten. Zie ook de recepten in deze gebruiksaanwijzing. Levensmiddelen met veel vocht zoals vlees, vis, gevogelte, groente, fruit, éénpansgerechten en soep kunnen zonder problemen in de magnetron worden bereid. Bij gerechten met weinig vloeistof zoals maaltijden op een bord moet u het oppervlak wat vochtig maken.
Toevoegen van vloeistoffen bij rauwe levensmiddelen die gestoofd worden, tot ca. tweederde van de hoeveelheid in het originele recept reduceren. Indien nodig tijdens het bereidingsproces wat vloeistof toevoegen.
Toevoegen van vet kan aanzienlijk gereduceerd worden. Een kleine hoeveelheid boter, margarine of olie is voldoende om het gerecht smaak te geven. Daarom is de magnetron uitstekend geschikt voor het bereiden van vetarme gerechten.

Gerstesoep

totale bereidingstijd: ca. 27-34 minuten
servies: schaal met deksel (3 liter inhoud)
ingrediënten

2 el	boter of margarine (20 g)
1	ui (50 g), gesnipperd
1-2	wortelen (130 g), in schijfjes
15 g	knolselderij, in blokjes
1	prei (130 g) in ringen
3	witte koolbladeren (100 g), geschaafd
200 g	kalfsbotten
50 g	doorregen spek, in reepjes
	peper
50 g	gerstekorrels
700 ml	vleesbouillon
4	knakworstjes

1. Boter en ui in de schaal doen. Afdekken en verwarmen.
   ca. 1-2 min. ⊿ 900 W
2. Groente in de schaal doen. Kalfsbotten, spek en gerst toevoegen en de bouillon erover gieten. Peper toevoegen. Afdekken en verwarmen.
   1. 9-11 min. ⊿ 900 W
   2. 17-21 min. ⊿ 450 W
3. De worstjes in kleine stukjes snijden en de laatste 5 minuten meeverwarmen.
4. De soep ca. 5 minuten laten staan. Kort voor het serveren de kalfsbotten verwijderen.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Recepten

Gevulde kip

2 porties
totale bereidingstijd: ca. 36-40 minuten
servies: schaal (2 liter inhoud)
touw
ingrediënten

1	kip (1000 g)
	zout
	rozemarijn en majoraan, gehakt
1	oudbakken broodje (40 g)
1	bos peterselie (10 g), fijngehakt
1	snufje nootmuskaat
5 el	boter of margarine (50 g)
1	eidooier
1 el	zoete paprikapoeder
1 tl	boter of margarine om de schaal in te vetten

1. Kip wassen, afdrogen en van binnen met zout, rozemarijn en majoraan kruiden.
2. Brood ca. 10 minuten in koud water weken en dan uitknijpen. Vermengen met zout, peterselie, nootmuskaat, boter (20 g) en eidooier en de kip met dit mengsel vullen. De opening met touw dichtbinden.
3. De boter (30 g) verwarmen.
   ca. 1 min. ⊿ 900 W
   Paprikapoeder en zout door de boter roeren en de kip ermee bestrijken.
4. Kip in de ingevette schaal leggen en verwarmen. Halverwege omkeren.
   35-39 min. ⊿ 630 W
   Na het bereiden ca. 3 minuten laten staan

Pikante kalkoenschotel

2 porties
totale bereidingstijd: ca. 20-25 minuten
servies: platte ovale schaal met deksel (ca. 26 cm lang)
ingrediënten

1	kop langkorrelige rijst, geblancheerd (120 g)
1	zakje saffraandraadjes
1 tl	boter of margarine om de schaal in te vetten
1	ui (50 g) gesnipperd
1	rode paprika (100 g) in reepjes
1	prei (100 g) in reepjes
300 g	kalkoenborst, in stukjes
	peper en paprikapoeder
2 el	boter of margarine (20 g)
2	kopjes vleesbouillon (300 ml)

1. Rijst en saffraan met elkaar vermengen en in de ingevette schaal doen. Ui, paprika, prei en kalkoen met elkaar vermengen en kruiden. Bovenop de rijst leggen. Boter in vlokjes erop leggen.
2. Bouillon over de rijst gieten, afdekken en koken.
   1. 4-6 min. ⊿ 900 W
   2. 16-19 min. ⊿ 270 W
   Na het bereiden ca. 5 minuten laten staan.

Kalfsvlees in roomsaus

totale bereidingstijd: ca. 9-14 minuten
servies: schaal met deksel (2 l inhoud)
ingrediënten

600 g	kalfsfilet
1 el	boter of margarine
1	ui (50 g) gesnipperd
100 ml	witte wijn
	sausbinder voor ca. 1/2 l saus
300 ml	room
	zout en peper
1 el	peterselie, gehakt

1. Het vlees in vingerdikke reepjes snijden.
2. De boter gelijkmatig in de schaal uitsmeren. Ui en vlees in de schaal doen en afgedekt koken. Tussendoor één maal omroeren.
   6-9 min. ⊿ 900 W
3. Witte wijn, sausbinder en room toevoegen, omroeren en afgedekt verder koken. Tussendoor één maal omroeren.
   3-5 min. ⊿ 900 W
4. Vlees op smaak brengen, nogmaals omroeren en ongeveer 5 minuten laten staan. Met peterselie garneren.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Recepten

Gevulde ham

totale bereidingstijd: ca. 16-20 minuten
servies: schaal met deksel (2 liter inhoud)
ondiepe ovale gratinschaal (ca. 32 cm lang)
ingrediënten

150 g	verse spinazie, schoongemaakt
150 g	kwark, 6 % vet
50 g	geraspte Emmentaler
	peper
	milde paprikapoeder
8	plakken gekookte ham (400 g)
125 ml	water
125 ml	room
2 el	bloem (20 g)
2 el	boter of margarine (20 g)
1 tl	boter of margarine om de schaal in te vetten

1. Spinazie fijnhakken, vermengen met kwark en kaas en op smaak brengen.
2. Op elke plak ham een eetlepel vulling leggen en de ham oprollen. Vastzetten met een cocktailprikker.
3. Water en room in de schaal doen. Afdekken en verwarmen.
   3-4 min. ⊿ 900 W
   Boter en bloem met elkaar vermengen, aan de vloeistof toevoegen en met een garde kloppen tot het glad is. Afdekken en dik laten worden.
   1-2 min. ⊿ 900 W
   Omroeren en op smaak brengen.
4. De saus in de ingevette schaal gieten, de hamrolletjes erop leggen en de schaal op het draaiplateau zetten.
   12-14 min. ⊿ 630 W
   Na het bereiden ca. 5 minuten laten staan.

Tip: u kunt ook kant-en-klare Béchamelsaus gebruiken

Zeetongfilet

voor 2 porties
totale bereidingstijd: ca. 11-13 minuten
servies: platte ovale ovenschaal met deksel (ca. 26 cm lang)
ingrediënten

400 g	zeetongfilet
1	citroen, onbehandeld
2	tomaten (150 g)
1 tl	boter of margarine om de vorm in te vetten
1 el	plantaardige olie
1 el	peterselie, gehakt
	zout en peper
4 el	witte wijn (30 ml)
2 el	boter of margarine (20 g)

1. De filets wassen en droog deppen. Graten verwijderen.
2. Citroen en tomaten in dunne plakken snijden.
3. Ovenschaal invetten. De vis erin leggen en met de olie besprenkelen.
4. De vis met de peterselie bestrooien, daarop de plakjes tomaat leggen en kruiden. Op de tomaat de plakjes citroen leggen en de witte wijn erover gieten.
5. Vlokjes boter op de citroen leggen, afdekken en bereiden.
   11-13 min. ⊿ 630 W
   De vis na het bereiden 2 minuten laten staan.

Tip: voor dit gerecht kunt u ook roodbaars, heilbot, harder, schol of kabeljauw gebruiken.

Tagliatelle met room-basilicumsaus

2 porties
totale bereidingstijd: ca. 16-22 minuten
servies: schaal met deksel (2 liter inhoud)
ronde soufflé schaal (ca. 20 cm diameter)
ingrediënten

1 l	water
1 tl	zout
200 g	tagliatelle
1	teentje knoflook
15-20	basilicumblaadjes
200 g	crème fraiche
30 g	geraspte Parmezaanse kaas
	zout en peper

1. Water en zout in de schaal doen, afdekken en aan de kook brengen.
   9-11 min. ⊿ 900 W
2. Pasta in de schaal doen, weer aan de kook brengen en laten sudderen.
   1. 1-2 min. ⊿ 900 W
   2. 6-9 min. ⊿ 270 W
3. Intussen de soufflé schaal met de knoflook insmeren. De basilicum hakken. Een paar blaadjes achterhouden voor de garnering.
4. Pasta afgieten. Crème fraiche erdoor roeren en de basilicum over de pasta strooien.
5. Parmezaanse kaas, zout en peper toevoegen, in de soufflé schaal doen en omroeren. Garneren met basilicum en heet serveren.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Recepten

Tessiner risotto

totale bereidingstijd: ca. 20-25 minuten
servies: schaal met deksel (2 liter inhoud)
ingrediënten

50 g	doorregen spek
2 el	boter of margarine (20 g)
1	ui (50 g) gesnipperd
200 g	dessertrijst
400 ml	vleesbouillon
70 g	geraspte Emmentaler
1	snufje saffraan
	zout en peper

1. Het spek in blokjes snijden. De boter over de bodem van de schaal uitsmeren. Ui en spek in de schaal doen. Afdekken en smoren.
   2-3 min. ⊿ 900 W
2. Rijst en bouillon toevoegen, aan de kook brengen en laten sudderen.
   1. 3-5 min. ⊿ 900 W
   2. 15-17 min. ⊿ 270 W
   Na het bereiden 3-5 minuten laten staan.
3. Kaas en saffraan met elkaar vermengen en over de rijst strooien.

Tip: lekker met gesmoorde paddestoelen en een gemengde salade.

Lasagne al forno

totale bereidingstijd: ca. 18-25 minuten
servies: schaal met deksel (2 l inhoud)
platte rechthoekige ovenschaal met deksel (ca. 20 x 20 x 6 cm)
ingrediënten

300 g	tomaten uit blik
50 g	ham, in kleine blokjes
1	ui (50 g), gesnipperd
1	teentje knoflook, geperst
250 g	rundergehakt
2 el	tomatenpuree (30 g)
	zout en peper, oregano, tijm, basilicum
150 ml	crème fraiche
100 ml	melk
50 g	geraspte Parmezaanse kaas
1 tl	gemengde kruiden, gehakt
1 tl	olijfolie
	zout, peper, nootmuskaat
1 tl	plantaardige olie om de schaal in te vetten
125 g	lasagnevellen
1 el	geraspte Parmezaanse kaas
1 el	boter of margarine

1. De tomaten in plakjes snijden en vermengen met ham, ui, knoflook, gehakt en tomatenpuree. Kruiden en afgedekt stoven.
   5-8 min. ⊿ 900 W
2. De room met de melk, Parmezaanse kaas, kruiden en olie vermengen.
3. Ovenschaal invetten, de bodem met een derde van de lasagnevellen bedekken. De helft van de gehaktmassa erop scheppen en met wat saus begieten. De helft van de overgebleven lasagnevellen erop leggen en daarop de gehaktmassa, wat saus en de rest van de lasagnevellen. Ten slotte met veel saus bedekken en met Parmezaanse kaas bestrooien. Botervlokjes erop leggen en koken.
   13-17 min. ⊿ 630 W
   Na het bereiden 5 tot 10 minuten laten staan.

Griesmeelpudding met frambozensaus

totale bereidingstijd: ca. 15-20 minuten
servies: schaal met deksel (inhoud 2 liter)
ingrediënten

500 ml	melk
40 g	suiker
15 g	gehakte amandelen
50 g	griesmeel
1	eidooier
1 el	water
1	eiwit
250 g	frambozen
50 ml	water
40 g	suiker

1. Melk, suiker en amandelen in de schaal doen. Afdekken en verwarmen
   3-5 min. ⊿ 900 W
2. Griesmeel toevoegen en goed doorroeren. Afdekken en verwarmen. Halverwege omroeren.
   10-12 min. ⊿ 270 W
3. Eidooier met water vermengen en door het hete griesmeel roeren. Eiwit stijfkloppen en losjes door de pudding roeren. Pudding in kleine schaaltjes overdoen.
4. Frambozen wassen, goed drogen en met water en suiker in een schaal doen. Afdekken en verwarmen.
   2-3 min. ⊿ 900 W
5. Frambozen pureren en heet of koud bij de griesmeelpudding serveren.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Recepten

Chocoladetaart

12 porties
totale bereidingstijd: ca. 8-10 minuten
servies: bakvorm (ca. 21 cm diameter, 10 cm hoog)
2 schalen met deksel (1 liter inhoud)
ingrediënten

175 g	boter of margarine
175 g	suiker
3	eieren
175 g	bloem
1 tl	bakpoeder
2 el	cacao (20 g)
50 ml	melk

1. De boter smeuïg kloppen en de suiker langzaam toevoegen. Eén voor één de eieren toevoegen en goed vermengen. Bloem, bakpoeder en cacao aan het mengsel toevoegen. Melk toevoegen en alles goed met elkaar vermengen.
2. De bakvorm invetten, het mengsel erin doen en bakken.
   8-10 min. ◿ 630 W
   Met een cocktailprikker controleren of de taart klaar is.
3. De taart 10 minuten in de bakvorm laten afkoelen, dan eruit nemen.

Peren in chocoladesaus

totale bereidingstijd: ca. 8-13 minuten
servies: schaal met deksel (2 liter inhoud)
schaal met deksel (1 liter inhoud)
ingrediënten

4	peren (600 g)
60 g	suiker
1	zakje vanillesuiker (10 g)
1 el	perenlikeur
150 ml	water
130 g	pure chocolade
100 g	crème fraiche

Tip: lekker met een bolletje vanilleijs.

1. De peren schillen.
2. Suiker, vanillesuiker, likeur en water in de schaal doen. Omroeren en verwarmen.
   1-2 min. ◿ 900 W
3. Peren in de vloeistof zetten, afdekken en koken.
   5-8 min. ◿ 900 W
   Peren uit de schaal nemen en laten afkoelen.
4. 50 ml sap in de kleine schaal doen en crème fraiche en chocolade toevoegen. Afdekken en verwarmen.
   2-3 min. ◿ 900 W
5. De saus goed omroeren en over de peren gieten.

Kwarktaart

12 porties
totale bereidingstijd: ca. 21-27 minuten
servies: ronde bakvorm (ca. 26 cm diameter)
ingrediënten

300 g	bloem
1 el	cacao
3 tl	bakpoeder (9 g)
150 g	suiker
1	ei
150 g	boter of margarine
1 tl	boter of margarine om de vorm in te vetten
100 g	boter of margarine
100 g	suiker
1	zakje vanillesuiker (10 g)
3	eieren
400 g	kwark, 20% vet
1	pakje vanillepuddingpoeder (40 g)

1. Bloem, cacao en bakpoeder met elkaar vermengen. Suiker, ei en boter toevoegen en met de mixer kneden.
2. Bakvorm invetten, 2/3 van het deeg uitrollen en in de vorm leggen. Randen 2 cm omhoogdrukken om een randje te vormen. De taart voorbakken.
   6-8 min. ◿ 630 W
3. Voor de vulling de boter luchtig kloppen en suiker en eieren één voor één toevoegen. Ten slotte de kwark en het puddingpoeder toevoegen.
4. De vulling over het voorgebakken deeg verspreiden, het resterende deeg op de taart verkruimelen en bakken.
   15-19 min. ◿ 630 W

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Reiniging en onderhoud

WAARSCHUWING: GEBRUIK GEEN COMMERCIËLE OVENREINIGERS, STOOMREINIGERS, SCHURENDE REINIGINGSMIDDELEN, SCHOONMAAKMIDDELEN DIE NATRIUMHYDROXIDE BEVATTEN OF SCHUURSPONSJES. DIT GELDT VOOR ALLE DELEN VAN UW MAGNETRON.

REINIG DE MAGNETRONOVEN REGELMATIG EN VERWIJDER ALLE VOEDSELRESTEN. Als u de oven niet regelmatig reinigt dan kan dit slijtage van ovenbekleding veroorzaken waardoor de levensduur van het apparaat wordt verkort en gevaarlijke situaties kunnen ontstaan.

Ommanteling
De buitenkant van het apparaat met een mild sopje schoonmaken. Goed met een droge doek afnemen en met een handdoek nadrogen.

Bedieningspaneel
Voor het reinigen de deur openen om het bedieningspaneel te deactiveren.Het paneel voorzichtig met een vochtige doek schoonmaken. Nooit te veel water en geen chemische of schurende reinigingsmiddelen gebruiken, omdat het bedieningspaneel daardoor kan worden beschadigd.

Ovenruimte
1. Na elk gebruik het nog warme apparaat met een zachte, vochtige doek of spons afnemen, om lichte verontreinigingen te verwijderen. Voor sterke verontreinigingen een mild sopje gebruiken en verschillende keren met een zachte, vochtige doek of spons grondig afnemen, tot alle resten volledig verwijderd zijn. Verwijder nooit de afdekking van de microgolvengeleider.
2. Let erop dat er geen zeepsop of water door de kleine openingen in de wand dringt, omdat het apparaat daardoor beschadigd kan raken.
3. Gebruik geen reinigingsspray in de ovenruimte.

Draaiplateau en draaimechanisme
Verwijder eerst het draaiplateau en het draaimechanisme uit de ovenruimte. Draaiplateau en mechanisme met een mild sopje schoonmaken en met een zachte doek afdrogen. Beide delen kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd.

Apparaatdeur
De deur, de deurafdichting en de afsluitvlakken regelmatig met een vochtige doek afnemen om verontreinigingen te verwijderen.

AANWIJZING: Gebruik geen stoomreiniger.

Wat te doen als ...

☞ **... de magnetron niet goed functioneert**
Controleer of
- de zekering in de huisinstallatie in orde is,
- de stroom misschien uitgevallen is.
- Als de zekeringen in de huisinstallatie meermaals uitschakelen, neem dan contact op met een erkend elektro-installateur.

☞ **... de magnetron niet werkt?**
Controleer of
- de deur goed gesloten is,
- de deurafdichtingen en de afsluitvlakken schoon zijn,
- toets START/QUICK is ingedrukt.

☞ **... het draaiplateau niet draait?**
Controleer of
- het draaimechanisme goed op de aandrijving zit,
- het gebruikte servies niet buiten het draaiplateau uitsteekt ,
- levensmiddelen niet buiten het draaiplateau uitsteken en het zo blokkeren,
- zich geen etensresten onder het draaiplateau bevinden.

☞ **... de magnetron niet uitschakelt?**
- Trek de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de huisinstallatie uit.
- Neem contact op met onze service-afdeling.

☞ **... de ovenverlichting uitvalt?**
- Neem contact op met onze service-afdeling. Vervangen van de ovenverlichting mag alleen door vakmensen geschieden.

☞ **... de levensmiddelen langzamer heet en gaar worden dan voorheen?**
- Stel een langere tijd in (dubbele hoeveelheid = bijna dubbele tijd) of
- als de levensmiddelen kouder zijn dan anders, tussendoor omroeren of omkeren of
- een hoger vermogen instellen.

AANWIJZING: Als u de levensmiddelen langer dan de standaardtijd met steeds 900 W verwarmt, wordt het vermogen van het apparaat automatisch verlaagd om oververhitting te voorkomen. (Het magnetronvermogen wordt tot 630 W verlaagd.) Na een pauze van 75 seconden kan weer een vermogen van 900 W worden ingesteld.

kookmethode	standaardtijd	verlaagd vermogen
magnetron 900 W	40 minuten	magnetron 630 W

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Service

In het hoofdstuk "Wat te doen als ... zijn enkele storingen beschreven die u zelf kunt opheffen. Lees in geval van storing eerst dit hoofdstuk. Als u daar geen aanwijzingen vindt, neemt u contact op met onze service-afdeling.

Bereid het gesprek altijd goed voor. Zo vergemakkelijkt u de diagnose en de beslissing of bezoek van een servicetechnicus nodig is.
Noteer modelnummer en serienummer. Deze nummers vindt u op het typeplaatje van het apparaat.

model .....
S-nr. .....

Geef onze service-afdeling ook het volgende op:
- Hoe doet de storing zich voor?
- Onder welke omstandigheden treedt de storing op?

Wanneer ontstaan er voor u ook tijdens de garantietermijn kosten?
- als u de storing m.b.v. de storingstabel (zie hoofdstuk "Wat te doen als...") zelf had kunnen opheffen,
- als onze service-technicus u verschillende malen moet bezoeken, omdat hij voor zijn bezoek niet alle belangrijke informatie heeft gekregen en nu bijv. onderdelen moet halen. Dit kunt u voorkomen als u uw telefoongesprek goed voorbereidt zoals boven beschreven.

Adres service-afdeling

AEG fabrieksservice
Postbus 120
2400 AC Alphen aan den Rijn

Service-informatielijn tel. (0172) 468 300
(voor bezoek servicetechnicus en onderdelen)
Consumentenbelangen tel. (0172) 468 172
(voor algemene, product- of gebruiksinformatie)

www.aeg.nl

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Garantievoorwaarden NEDERLAND

Onze producten worden met de grootst mogelijke zorgvuldigheid geproduceerd. Desondanks kan het voorkomen dat er een defect optreedt. Onze servicedienst zal dit op verzoek herstellen, zowel binnen als buiten de garantietermijn. De levensduur van het product wordt daardoor niet negatief beïnvloed.

Onderstaande garantievoorwaarden zijn gestoeld op de EU Richtlijn 99/44/EG en het Burgerlijk Wetboek. De daaruit voortvloeiende rechten blijven onverlet.
Ook de garantieverplichtingen van de verkoper naar de eindgebruiker blijven onaangetast.

Voor dit product verlenen wij garantie volgens onderstaande voorwaarden:

1. Wij verhelpen kosteloos met inachtneming van de voorwaarden 2 tot en met 15 gebreken aan het product die zich openbaren binnen 24 maanden vanaf de datum van levering aan de eindgebruiker. In geval van professioneel of daarmee gelijk te stellen gebruik is de garantie beperkt tot 12 maanden. Voor tweedehands producten geldt eveneens een termijn van 12 maanden.
2. De garantieprestatie houdt in dat het product kosteloos wordt teruggebracht in de toestand die het had voor het defect optrad. Gebrekkige onderdelen worden hersteld of vervangen. Kosteloos vervangen onderdelen worden ons eigendom.
3. Het gebrek moet terstond gemeld worden om mogelijke verdere schade te voorkomen. De garantieaanspraak vervalt indien het gebrek niet binnen twee maanden na vaststelling is gemeld.
4. Voor een beroep op garantie dient het aankoopbewijs met aankoop- en/of leveringsdatum te worden overlegd. Bij ontbreken daarvan dient ander overtuigend bewijs te worden overlegd.
5. De garantie heeft geen betrekking op schade aan kwetsbare onderdelen, zoals (vitrokeramisch) glas, kunststof, rubber, die ontstaan is door onzorgvuldig gebruik.
6. De garantie heeft geen betrekking op kleine afwijkingen van de gestelde kwaliteit die voor de waarde en deugdelijkheid van het product onbeduidend zijn.
7. De garantie geldt evenmin voor schade veroorzaakt door:
   a. chemische en elektrochemische inwerking van water,
   b. abnormale milieuomstandigheden in het algemeen,
   c. voor het product oneigenlijke bedrijfsomstandigheden,
   d. contact met agressieve stoffen.
8. De garantie heeft geen betrekking op gebreken door transportschade die buiten onze verantwoordelijkheid is ontstaan, niet-vakkundige installatie of montage, verkeerd gebruik, gebrekkig onderhoud, of het niet in acht nemen van de gebruiks- of montageaanwijzingen.
9. Het recht op garantie vervalt wanneer het defect werd veroorzaakt door herstelling of ingrepen door derden die niet bevoegd of niet deskundig zijn, of wanneer het product voorzien werd van toebehoren of onderdelen die niet origineel zijn en daardoor een defect veroorzaken.
10. Producten die gemakkelijk kunnen worden vervoerd dienen te worden overhandigd aan of gezonden naar onze servicedienst. Herstelling ter plaatse kan slechts worden gevraagd voor grote of ingebouwde producten.
11. Indien het product zodanig is ingebouwd, ondergebouwd, opgehangen of geplaatst dat de benodigde tijd voor het in- en uitbouwen samen meer dan 30 minuten bedraagt, worden de hierdoor ontstane extra kosten aan de gebruiker in rekening gebracht. Schade die ontstaat door abnormale in- of uitbouw komt ten laste van de gebruiker.
12. Indien binnen de garantieperiode de herstelling van hetzelfde defect herhaaldelijk mislukt of de herstellingkosten disproportioneel zijn wordt in overleg met de gebruiker een gelijkwaardige vervanging geleverd. In geval van vervanging behouden we ons het recht voor om een vergoeding te rekenen naar rato van de verstreken gebruiksperiode.
13. Herstelling onder garantie heeft geen verlenging van de garantietermijn noch aanvang van een nieuwe garantietermijn tot gevolg.
14. Op herstellingen geven wij een garantie van 12 maanden, uitsluitend op hetzelfde gebrek.
15. Verdere of andere aanspraken, in het bijzonder vergoeding van schade ontstaan buiten het product, zijn uitgesloten voor zover een aansprakelijkheid niet wettelijk is vastgelegd.
16. In geval van aansprakelijkheid zal een vergoeding de aankoopwaarde van het product niet overtreffen, tenzij wettelijk anders is bepaald.

Deze garantievoorwaarden gelden voor in Nederland gekochte en/of in gebruik zijnde producten. Indien een product naar het buitenland wordt gebracht dient de gebruiker na te gaan of het product voldoet aan de technische voorwaarden (o.a. spanning, frequentie, installatievoorschriften, gassoort, klimaatomstandigheden) in het betreffende land. Voor in het buitenland aangeschafte producten dient de gebruiker zich te vergewissen van de bepalingen in Nederland. Noodzakelijke of gewenste aanpassingen vallen niet onder de garantie, en kunnen niet altijd worden aangebracht.
Ook na afloop van de garantietermijn staat onze servicedienst u ter beschikking.

Adres Servicedienst:
Electrolux Service
Vennootsweg 1
2404 CG ALPHEN AAN DEN RIJN

telefoon: (0172) 468 300

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Garantievoorwaarden NEDERLAND

Reparatievoorwaarden

Onze reparatievoorwaarden zijn conform de afspraak tussen de Consumentenbond en Vlehan*.

Art. 1 Aan de consument zal na een melding van een storing zo mogelijk direct, doch uiterlijk binnen één werkdag worden medegedeeld op welke dag het bezoek van de technicus zal plaatsvinden. De reparatie zal als regel binnen zeven werkdagen na de melding zijn uitgevoerd.

Art. 2 a) Alvorens de reparatie wordt verricht zal de technicus een onderzoek uitvoeren naar de vermoedelijke oorzaak van de gemelde storing. Aan de hand hiervan zal hij een zo nauwkeurig mogelijke, gespecificeerde begroting maken van de totale reparatiekosten inclusief voorrijkosten en diagnose-kosten. Desgevraagd zal deze begroting door de technicus schriftelijk worden vastgelegd.

b) Indien de consument met het begrote bedrag niet akkoord gaat, zal op verzoek het te repareren toestel worden teruggebracht in de staat waarin het aan de technicus werd aangeboden. Nadat dit is geschied, zullen alleen de kosten van voorrijden en arbeidsloon in rekening worden gebracht op basis van de werkelijke bestede tijd, danwel van een vooraf vastgesteld tarief.

Art. 3 Indien tijdens het uitvoeren van de reparatie duidelijk wordt dat:

a) de oorspronkelijke reparatie door redelijkerwijs niet te voorziene omstandigheden niet tegen het begrote bedrag kan worden uitgevoerd, of

b) ook andere dan in de begroting voorziene reparaties noodzakelijk zijn, zal overleg met de consument plaatsvinden en een herziene kostenbegroting worden gemaakt.

In geval de consument daarmee alsnog niet akkoord gaat, geldt eveneens het in artikel 2b bepaalde.

Art. 4 De reparatie zal zoveel mogelijk tijdens het eerste bezoek worden uitgevoerd. Indien om het toestel in werkende staat te brengen een tweede bezoek noodzakelijk is, zal:

a) direct, doch uiterlijk binnen één werkdag door de betreffende service-organisatie of door de technicus met de consument de datum voor een tweede bezoek worden afgesproken.

b) een herhalingsbezoek zal als regel binnen tien werkdagen na de melding plaatsvinden.

c) voor een tweede of daaropvolgend bezoek zal geen voorrijtarief in rekening worden gebracht, tenzij de noodzaak voor een herhalingsbezoek aan de consument is toe te schrijven.

Art. 5 De consument ontvangt een gespecificeerde rekening met vermelding van type en serienummer van het apparaat, omschrijving van de diagnose, toegepaste tarieven, gebruikte onderdelen en materialen en een korte omschrijving van de verrichte werkzaamheden. De betaling van de rekening dient tegen afgifte van een reparatienota direct contant of door middel van een gegarandeerd betaalmiddel plaats te vinden.

Art. 6 Op elke uitgevoerde en betaalde reparatie zal bij normaal huishoudelijk gebruik een volledige garantie van minimaal 3 maanden worden gegeven. Deze garantie omvat het kosteloos uitvoeren van een hernieuwde reparatie. Op de uitgewisselde en betaalde onderdelen geldt een garantietermijn van 12 maanden. Bij een beroep op garantie op de reparatie dient de consument op verzoek de gespecificeerde rekening van de voorgaande reparatie aan de technicus te overleggen.

Art. 7 Indien na driemaal uitvoeren van eenzelfde reparatie hetzelfde defect bij normaal huishoudelijk gebruik opnieuw optreedt binnen de onder art. 6 bedoelde garantietermijn en redelijkerwijs een afdoend resultaat bij het opnieuw uitvoeren van de reparatie niet verwacht kan worden, zal aan de consument een nieuw exemplaar of soortgelijk toestel van hetzelfde merk worden aangeboden tegen bijbetaling op basis van een per product te bepalen jaarlijks afschrijvingspercentage.

Art. 8 Vervangen onderdelen stelt de technicus weer ter beschikking van de consument, met uitzondering van de onder garantie of tegen een gereduceerde prijs vervangen onderdelen.

Art. 9 Een reparatie dient op zodanige wijze te worden uitgevoerd, dat een toestel daarna weer volledig voldoet aan de veiligheidsvoorschriften, die op grond van een van fabriekswege aangebracht veiligheidskeurmerk gelden, danwel bij het ontbreken daarvan, aan de wettelijke vereisten terzake. Dit houdt ondermeer in, dat reparaties moeten worden uitgevoerd met originele en door de fabrikant ook terzake van veiligheidskeurmerken en -voorschriften gegarandeerde onderdelen.

*) Vereniging Leveranciers van Huishoudelijke Apparaten in Nederland.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Waarborgvoorwaarden BELGIË

Onze toestellen worden met de grootst mogelijke zorgvuldigheid geproduceerd. Desondanks kan het voorkomen dat er een defect optreedt. Onze klantendienst zal dit op verzoek herstellen, zowel binnen als buiten de waarborgtermijn. De levensduur van het toestel wordt daardoor niet negatief beïnvloed.

Onderstaande waarborgvoorwaarden zijn gestoeld op de EU Richtlijn 99/44/EG en het Burgerlijk Wetboek. De daaruit voortvloeiende rechten blijven onverlet.
Ook de waarborgverplichtingen van de verkoper naar de eindgebruiker blijven onaangetast.

Voor dit toestel verlenen wij waarborg volgens onderstaande voorwaarden:

1. Wij verhelpen kosteloos met inachtneming van de voorwaarden 2 tot en met 15 gebreken aan het toestel die zich openbaren binnen 24 maanden vanaf de datum van levering aan de eindgebruiker. Deze waarborgvoorwaarden zijn niet van toepassing in geval van professioneel of daarmee gelijk te stellen gebruik.
2. De waarborgprestatie houdt in dat het toestel kosteloos wordt teruggebracht in de toestand die het had voor het defect optrad. Gebrekkige onderdelen worden hersteld of vervangen. Kosteloos vervangen onderdelen worden ons eigendom.
3. Het gebrek moet terstond gemeld worden, om mogelijke verdere schade te voorkomen.
4. Voor een beroep op waarborg dient het aankoopbewijs met aankoop- en/of leveringsdatum te worden overlegd.
5. De waarborg heeft geen betrekking op schade aan kwetsbare onderdelen, zoals (vitrokeramisch) glas, kunststof, rubber, die ontstaan is door onzorgvuldig gebruik.
6. De waarborg heeft geen betrekking op kleine afwijkingen van de gestelde kwaliteit die voor de waarde en deugdelijkheid van het toestel onbeduidend zijn.
7. De waarborg geldt evenmin voor schade veroorzaakt door:
   - chemische en elektrochemische inwerking van water,
   - abnormale milieuomstandigheden in het algemeen,
   - voor het toestel oneigenlijke bedrijfsomstandigheden,
   - contact met agressieve stoffen.
8. De waarborg heeft geen betrekking op gebreken door transportschade die buiten onze verantwoordelijkheid is ontstaan, niet vakkundige installatie of montage, verkeerd gebruik, gebrekkig onderhoud, of het niet in acht nemen van de gebruiks- of montageaanwijzingen.
9. Het recht op waarborg vervalt wanneer het defect werd veroorzaakt door herstelling of ingrepen door derden die niet bevoegd of niet deskundig zijn, of wanneer het toestel voorzien werd van toebehoren of onderdelen die niet origineel zijn en daardoor een defect veroorzaken.
10. Toestellen die gemakkelijk kunnen worden vervoerd dienen te worden overhandigd of gezonden naar onze klantendienst. Herstelling ter plaatse kan slechts worden gevraagd voor grote of ingebouwde toestellen.
11. Indien het toestel zodanig is ingebouwd, ondergebouwd, opgehangen of geplaatst dat de benodigde tijd voor het in- en uitbouwen samen meer dan 30 minuten bedraagt, dan worden de hierdoor ontstane extra kosten aan de gebruiker in rekening gebracht. Schade die ontstaat door abnormale in- of uitbouw komt ten laste van de gebruiker.
12. Indien binnen de waarborgperiode de herstelling van hetzelfde gebrek meermaals mislukt of de herstellingkosten disproportioneel zijn wordt in overleg met de gebruiker een gelijkwaardige vervanging geleverd. In geval van vervanging behouden we ons het recht voor om een vergoeding te rekenen naar rato van de verstreken gebruiksperiode.
13. Herstelling onder waarborg heeft geen verlenging van de waarborgtermijn noch aanvang van een nieuwe waarborgtermijn tot gevolg.
14. Op herstellingen geven wij een waarborg van 12 maanden, uitsluitend op hetzelfde gebrek.
15. Verdere of andere rechten, in het bijzonder vergoeding van schade ontstaan buiten het toestel, zijn uitgesloten voor zover een aansprakelijkheid niet wettelijk is vastgelegd.

In geval van aansprakelijkheid zal een vergoeding de aankoopwaarde van het toestel niet overtreffen.

Deze waarborgvoorwaarden gelden voor in België gekochte en/of in gebruik zijnde toestellen. Indien een toestel naar het buitenland wordt gebracht dient de gebruiker na te gaan of het toestel voldoet aan de technische voorwaarden (o.a. spanning, frequentie, installatievoorschriften, gassoort, klimaatomstandigheden) in het betreffende land. Voor in het buitenland aangeschafte toestellen dient de gebruiker zich zelf te vergewissen van de bepalingen in België. Noodzakelijke of gewenste aanpassingen vallen niet onder de waarborg, en kunnen niet altijd worden aangebracht.

Ook na afloop van de waarborgtermijn staat onze klantendienst u ter beschikking.

Adres Klantendienst:
ELECTROLUX HOME PRODUCTS BELGIUM
Bergensesteeweg, 719
1502 LEMBEEK
Tel. 02.363.0444

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Technische gegevens

Aansluiting aan		: 230 V, 50 Hz, één fase
Zekering		: min. 10 A
Opgenomen vermogen magnetron		: 1,3 kW
Nuttig vermogen magnetron		: 900 W (IEC 60705)
Microgolvenfrequentie		: 2450 MHz * (Groep 2 / Klasse B)
Buitenafmetingen:	MC2660E	: breedte x hoogte x diepte: 592 x 460 x 437 mm
	MC2661E	: breedte x hoogte x diepte: 592 x 388 x 437 mm
Afmetingen ovenruimte		: breedte x hoogte x diepte: 342 x 207 x 368 mm **
Inhoud ovenruimte		: 26 liter **
Draaiplateau		: ø 325 mm, glas
Gewicht		: ca. 20 kg
Ovenlamp		: 25 W/240 - 250 V

* Dit apparaat voldoet aan de eisen van de Europese norm EN55011.
Het apparaat wordt overeenkomstig deze norm als apparaat in groep 2, klasse B geclassificeerd.
Groep 2 betekent dat het apparaat hoogfrequente energie in de vorm van elektromagnetische straling voortbrengt voor het verwarmen van levensmiddelen.
Apparaat uit klasse B betekent dat het apparaat geschikt is voor huishoudelijk gebruik.

** De inhoud van de ovenruimte wordt bepaald door max. gemeten breedte, diepte en hoogte.
De daadwerkelijke opnamecapaciteit van levensmiddelen is echter geringer.

CE

Dit apparaat voldoet aan de EU-richtlijnen 89/336/EEG en 73/23/EEG incl. wijzigingsrichtlijn 93/68/EEG.

IN HET KADER VAN DE TECHNISCHE VOORUITGANG KUNNEN DE TECHNISCHE GEGEVENS TE ALLEN TIJDE ZONDER OPGAVE VAN REDENEN GEWIJZIGD WORDEN.

Belangrijke informatie

Milieuvriendelijke afvalverwerking van verpakking en oude apparaten

Verpakking

Onze magnetrons moeten worden vervoerd en hebben daarom een effectieve beschermende verpakking nodig. Daarbij beperken wij ons tot het absoluut noodzakelijke.
Delen van de verpakking (bijv. folie, styropor) kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen.
Verstikkingsgevaar! Houd de verpakking uit de buurt van kinderen.

Alle gebruikte verpakkingsmaterialen zijn niet milieu-onvriendelijk en kunnen worden hergebruikt. Het karton is van oud papier gemaakt, het hout is onbehandeld. De kunststoffen hebben de volgende aanduidingen:
>PE< voor polyethyleen, bijv. de folieverpakking
>PS< voor geschuimd, cfk-vrij polystyreen, bijv. de hoekbeschermers
>PP< voor polypropyleen, bijv. de verpakkingsbandenn
Door hergebruik van de verpakking hoeven minder grondstoffen te worden gebruikt en wordt de hoeveelheid afval kleiner.
Informeer bij uw gemeente naar de mogelijkheden voor afvalverwerking in uw woonplaats.

Oude apparaten

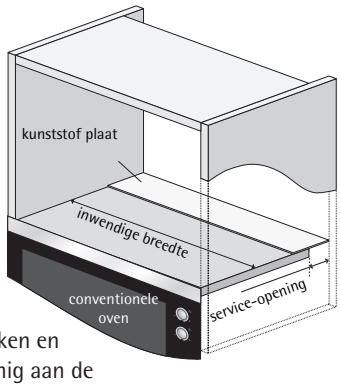
Oude apparaten moeten vóór het weggooien onbruikbaar worden gemaakt: stekker uit het stopcontact trekken en aansluitsnoer afsnijden.
Als u uw oude apparaat afdankt, lever het dan in bij uw vakhandelaar of informeer bij uw gemeente naar de mogelijkheden voor afvalverwerking in uw woonplaats.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Installatie-aanwijzing

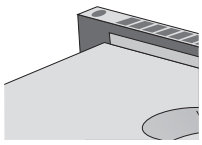
INSTALLEREN VAN HET APPARAAT

1. Verwijder de verpakking en controleer het apparaat op transportschade.
2. Als u de magnetron boven een oven (positie A) inbouwt, moet u de meegeleverde kunststof plaat gebruiken.
   a. De plaat uitsnijden op de inwendige breedte van de kast.
   b. Het beschermfolie van het plakband trekken en de plaat zodanig aan de achterste rand van de plank bevestigen, dat de service-opening wordt afgedekt (zie afbeelding).



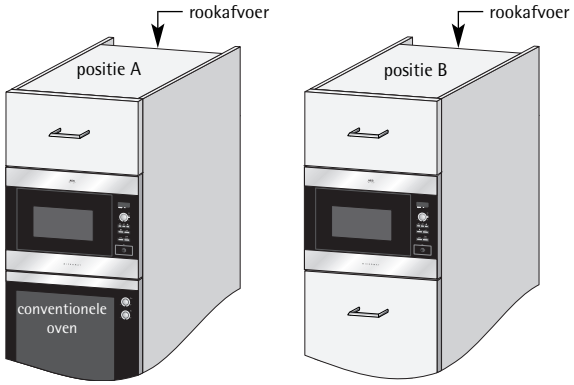
3. Schuif het apparaat langzaam en zonder geweld in de inbouwkast, tot de voorste lijst van het apparaat een naadloze afsluiting vormt met de voorste opening van de kast.
4. Let erop dat het apparaat stabiel is en recht staat. Zorg ervoor dat een afstand van 5 mm tussen de kastdeur erboven en het bovenste deel van de lijst wordt aangehouden (zie afbeelding).

5. Bevestig het apparaat m.b.v. de meegeleverde schroeven in deze positie. De bevestigingspunten bevinden zich in de hoeken boven en onder (zie afbeelding 9 op pag. 120).



6. Het is belangrijk dat u ervoor zorgt dat de installatie van dit apparaat voldoet aan de aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing en de aanwijzingen van de fabrikant van kookplaat of oven.

De magnetron kan worden ingebouwd in positie A of B:



positie	nismaat breedte x hoogte x diepte	rookafvoer (min.)	afstand tussen kast en plafond
A	560 x 550 x 450 560 x 550 x 380	50 50	50 50
B	560 x 500 x 450 560 x 500 x 380	40 40	50 50

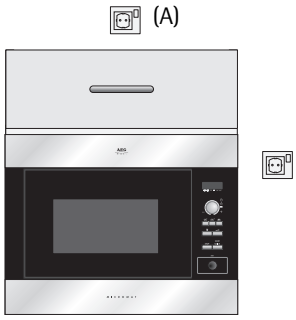
Afmetingen in mm

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Installatie-aanwijzing

AANSLUITING OP HET STROOMNET

- **Zorg ervoor dat de stekker makkelijk bereikbaar is, zodat hij in geval van nood snel uit het stopcontact kan worden getrokken.**
- **Plaats het stopcontact niet achter de kast.**
- De beste plek is boven de kast (A). Als het aansluitsnoer niet wordt aangesloten op punt (A), moet het van de snoerdrager (zie afb.13 op pag. 120) worden losgenomen en onder het apparaat door worden geleid.
- Het apparaat aansluiten op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact met randaarde met een eenfasige wisselspanningaansluiting (230 V/50 Hz). Stopcontact met 10 A zekeren.
- **Het aansluitsnoer mag alleen door een erkend installateur worden vervangen.**



- Vóór het opstellen een stuk touw aan het aansluitsnoer aanbrengen. Daardoor wordt dan bij het inbouwen de aansluiting aan punt (A) vereenvoudigd.
- Bij het inschuiven van het apparaat in een hoge kast mag het aansluitsnoer NOOIT beklemd raken.
- Aansluitsnoer of stekker niet in water of andere vloeistof dompelen.

ELEKTRISCHE AANSLUITING

WAARSCHUWING:
DIT APPARAAT MOET GEAARD ZIJN
Als deze veiligheidsmaatregel niet wordt opgevolgd, is de fabrikant niet aansprakelijk voor schade.

Als de stekker die zich aan het apparaat bevindt niet in uw stopcontact past, neem dan contact op met onze service-afdeling.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Estimado cliente,

Le agradecemos la compra de un horno microondas AEG-Electrolux y la confianza que ha depositado en la marca AEG-Electrolux.

Antes de utilizar por primera vez su horno microondas AEG-Electrolux, sírvase leer atentamente el libro de instrucciones. Esto le permitirá sacar partido a todas las funciones que ofrece el aparato. Asimismo, evitará que se produzcan dificultades durante el funcionamiento y reducirá al mínimo las llamadas de servicio innecesarias.

La información importante relativa a su seguridad o al funcionamiento del aparato viene indicada con este símbolo y/o la mención de palabras tales como **«Advertencia»** o **«Cuidado»**. Cerciórese de seguir las instrucciones atentamente.

A lo largo del manual, este símbolo le guía paso a paso para manejar el aparato.

Este símbolo indica información adicional sobre la utilización del aparato.

El trébol señala recomendaciones y sugerencias para lograr una utilización del aparato que respete el medio ambiente.

Si se produjeran averías, siga las instrucciones que se proporcionan en el apartado «¿Qué hacer si...»

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Indice

Medidas importantes de seguridad .....157 - 159
Horno y accesorios 160
Panel de mandos 161
Antes de la puesta en funcionamiento 162
Puesta en hora del reloj 162
Que son las microondas? 163
La vajilla apropiada .....163 - 164
Sugerencias y tecnicas .....165 - 169
Nivel de potencia de microondas 170
Cocción con microondas 171
Otras funciones cómodas .....172 - 173
Funciones de cocción automática,cocción de alimentos
congelados y descongelación automática .....174 - 175
Cuadros de cocción automática, cocción de alimentos
congelados y descongelación automática .....176 - 179
Recetas para Cocción automática .....179 - 180
Tablas de cocción .....181 - 182
Recetas .....182 - 186
Cuidado y limpieza 187
¿Qué hacer si... 187
Certificado de garantía 188
Certificado de Compra 189
Conservar durante toda la vigencia de la garantía la factura de compra 190
Especificaciones 191
Información importante 191
Instalación .....192 - 193

El símbolo en el producto o en su empaque indica que este producto no se puede tratar como desperdicios normales del hogar. Este producto se debe entregar al punto de recolección de equipos eléctricos y electrónicos para reciclaje. Al asegurarse de que este producto se deseche correctamente, usted ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud pública, lo cual podría ocurrir si este producto no se manipula de forma adecuada. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la administración de su ciudad, con su servicio de desechos del hogar o con la tienda donde compró el producto.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Medidas importantes de seguridad

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES: LÉALAS ATENTAMENTE Y CONSÉRVELAS PARA CONSULTAS FUTURAS.

Para evitar incendios

Los hornos de microondas no deben dejarse funcionando sin que haya alguien controlando su cocción. Los niveles de potencia que sean demasiado altos o los tiempos de cocción demasiado largos pueden calentar excesivamente los alimentos y originar incendios.

La toma de corriente eléctrica debe estar fácilmente accesible de forma que la unidad pueda desenchufarse sin dificultades en caso de emergencia.

El suministro de C.A. debe ser de 230 V, 50 Hz, con un fusible en la línea de distribución de 10 A como mínimo, o un interruptor en el circuito de distribución de 10 A como mínimo.

Se recomienda utilizar un solo circuito separado para alimentar a este aparato.

No guarde ni use el horno en exteriores.

Si ve que sale humo de la comida que se está calentando en el horno, NO ABRA LA PUERTA. Apague y desenchufe el horno y espere hasta que deje de salir humo. Si abre la puerta mientras sale humo de la comida podría causar un incendio.

Utilice sólo recipientes, envases y utensilios adecuados para cocinar con microondas. Vedere página 163-164.

No deje el horno funcionando sin que haya alguien controlando su cocción cuando emplee envases desechables de plástico, papel u otros materiales combustibles para calentar o cocinar la comida.

Limpie la tapa de la guía de ondas, la cavidad del horno, el plato giratorio y el soporte del rodillo después de utilizarlos. Quíteles siempre la grasa dado que ésta podría sobrecalentarse la próxima vez que use el horno y empezar a echar humo o prenderse fuego.

No coloque materiales inflamables cerca del horno o de los orificios de ventilación. No bloquee la entrada de los orificios de ventilación.

Quite todos los precintos metálicos, envolturas de alambre, etc. que tenga la comida dado que podrían formarse arcos o chispas eléctricas en las superficies metálicas y ocasionar incendios.

No utilice el horno de microondas para freir con aceite o para calentar aceite con el que va a freir después. No se puede controlar la temperatura y podría prenderse fuego.

Para hacer palomitas de maíz (popcorn) utilice sólo un horno de microondas especial para ello.

No guarde comida ni ningún otro alimento dentro del horno. Compruebe las posiciones programadas después de poner el horno en funcionamiento para asegurarse de que su operación va a ser la correcta.

Utilice este manual de instrucciones.

Para evitar estropear el horno.

ADVERTENCIA:

No haga funcionar el horno si está estropeado o funciona mal. Compruebe los puntos siguientes antes de utilizarlo:

a) La puerta; asegúrese de que la puerte cierra bien y compruebe que no está ni deformada ni combada.
b) Las bisagras y pestillos de seguridad de la puerta; compruebe que no están ni rotos ni flojos.
c) Los sellos de la puerta y las superficies de sellado; asegúrese de que no han sufrido daños y están en perfectas condiciones.
d) Dentro del horno o en la puerta; asegúrese de que no hay abolladuras.
e) El cable y el enchufe de alimentación de la corriente; asegúrese de que no están estropeados.

En ningún caso ajuste, repare ni modifique el horno personalmente. Hacerlo es peligroso para cualquier persona que carezca de los conocimientos necesarios para llevar a cabo tareas de servicio o reparación que requieran la extracción de una cubierta que impida la exposición a la energía de microondas.

No ponga el horno a funcionar con la puerta abierta ni altere de ninguna forma los pestillos (cierres) de la puerta de seguridad.

No haga funcionar el horno si hay algún objeto atrapado entre los sellos de la puerta y las superficies de sellado.

No permita que se acumule grasa o suciedad en las juntas herméticas de la puerta ni en las superficies de alrededor. Siga las instrucciones de "Cuidado y limpieza", en la página 187. Si el horno no se mantiene limpio podría deteriorarse su superficie, lo que podría perjudicar a la vida útil del aparato así como provocar una situación peligrosa.

Las personas que llevan un MARCAPASOS deben comprobar con su médico o el fabricante del marcapasos las precauciones que deben tomar con respecto a los hornos de microondas.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

⚠ Medidas importantes de seguridad

Para evitar sacudidas eléctricas

Bajo ningún concepto se deberá desmontar la caja exterior.

No derrame nada ni introduzca ningún objeto en los orificios de los cierres de la puerta o en los orificios de ventilación. En caso de que cayera algo, apague el horno, desenchúfelo inmediatamente y llame al técnico de servicio AEG-Electrolux autorizado.

No sumerja en agua ni en ningún otro líquido el cable de alimentación ni el enchufe.

No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o de la superficie en la que esté situado el horno.

No permita que el cable de corriente entre en contacto con superficies calientes o afiladas, como por ejemplo el aire caliente de la parte superior trasera del microondas.

No procure substituir la lámpara usted mismo del horno o permitir a cualquier persona que no sea autorizada por AEG-Electrolux a hacer tan.

Si la lámpara se estropea, consúltelo con su distribuidor o con un técnico de servicio AEG-Electrolux autorizado.

Si se estropea el cable de alimentación de este aparato, debrá cambiarlo por un cable especial. El cambio debe efectuarlo un técnico de servicio AEG-Electrolux autorizado.

Para evitar el riesgo de explosión y ebullición repentina:

ADVERTENCIA: No caliente líquidos ni otros alimentos en recipientes cerrados ya que podrían explotar.

No use nunca recipientes o envases sellados. Quite los cierres y tapas antes de utilizarlos. Los recipientes sellados pueden explotar al acumularse la presión incluso después de haber apagado el horno.

Tenga cuidado cuando caliente líquidos en el horno de microondas. Utilice un recipiente de boca ancha para que puedan escapar las burbujas.

El calentamiento de bebidas en el microondas puede dar lugar a un retraso en la ebullición, por lo tanto el cuidado tiene que ser tomado al manejar el envase.

Para evitar la salida repentina de líquido hirviendo y las posibles quemaduras:

1. Agite el líquido antes de calentarlo/recalentarlo.
2. Es aconsejable introducir una varilla de vidrio o utensilio similar en el líquido mientras calienta.
3. Deje el líquido en reposo al final del tiempo de cocción por 20 segundos, para evitar que hierva y salpique después.

No cocine huevos con la cáscara ni caliente huevos cocidos duros enteros en hornos microondas ya que podrían explotar incluso después de haber terminado de calentarlos el microondas. Para cocinar o volver a calentar huevos que no estén mezclados o revueltos, pinche las yemas y las claras para que no exploten. Corte también los huevos duros con cáscara antes de calentarlos en el horno de microondas.

Agujeree la piel o cáscara de alimentos como las patatas, salchichas y fruta antes de cocinarlos porque si no podrían explotar.

Para evitar quemaduras

No toque o mueva nunca el grill inferior mientras está caliente. Utilice agarradores o manoplas especiales para horno al sacar la comida para evitar quemarse.

Abra siempre los recipientes, paquetes de palomitas de maíz, bolsas para cocinar en horno, etc., lejos de la cara y manos para evitar quemarse con el vapor.

Para evitar quemaduras, compruebe siempre la temperatura de los alimentos y remuévalos antes de servirlos, prestando especial atención a la temperatura de comidas y bebidas para bebés, niños o ancianos.

La temperatura del recipiente no es una buena indicación de la temperatura de la comida o bebida; compruebe siempre la temperatura de la comida.

Conviene siempre apartarse de la puerta del horno al abrirlo para evitar quemarse al salir el vapor y el calor.

Los alimentos rellenos cocidos al horno deben cortarse en rodajas después de calentarlos para que salga el vapor y evitar quemaduras.

Para evitar que los niños lo utilicen de forma inadecuada

ADVERTENCIA: Sólo se debe permitir a los niños utilizar el horno sin supervisión alguna cuando se les haya dado instrucciones adecuadas para que puedan usarlo de modo seguro y comprendan los peligros de un uso incorrecto.

Los niños pueden utilizar los hornos de microondas sólo cuando estén bajo supervisión de las personas mayores.

No apoyarse ni agarrarse de la puerta del horno. No juegue con el horno ni lo utilice como un juguete.

A los niños se les debe enseñar todas las medidas de seguridad importantes tales como la utilización de guantes o manoplas para no quemarse, retirar con cuidado las envolturas de las comidas y tener un cuidado especial con los alimentos (por ej., los envueltos en materiales autocalentables) diseñados para tostar la comida porque puede que estén demasiado calientes.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

⚠ Medidas importantes de seguridad

Otras Notas

No intente nunca hacer ninguna modificación en el horno.

Este horno es para preparar solamente comidas en el hogar y debe utilizarse sólo para cocinar alimentos. No es adecuado para utilizarlo con fines comerciales o de laboratorio.

Para prevenir averías en el horno y para no estropearlo, tenga en cuenta lo siguiente:

No haga funcionar el horno cuando esté vacío.

Si utiliza algún plato para dorar o materiales autocalentables, coloque siempre debajo un aislador termorresistente como, por ejemplo, un plato de porcelana para evitar que se estropee el plato giratorio y el soporte del rodillo debido al esfuerzo calorífico. No debe sobrepasar el tiempo de precalentamiento especificado en las instrucciones del plato.

No utilice utensilios de metal que reflejan las microondas y pueden ocasionar arcos o chispas eléctricas. No ponga nunca latas en el horno.

Utilice sólo el plato giratorio y el soporte del rodillo diseñados para este horno. No hacer funcionar el horno sin el plato giratorio.

Para evitar que se rompa el plato giratorio:

(a) Antes de limpiar el plato giratorio con agua, déjelo enfriar.

(b) No ponga comidas ni utensilios calientes sobre un plato giratorio frío.

(c) No ponga comidas ni utensilios fríos sobre un plato giratorio caliente.

No coloque nada en la partes exteriores del horno mientras está funcionando.

NOTAS:

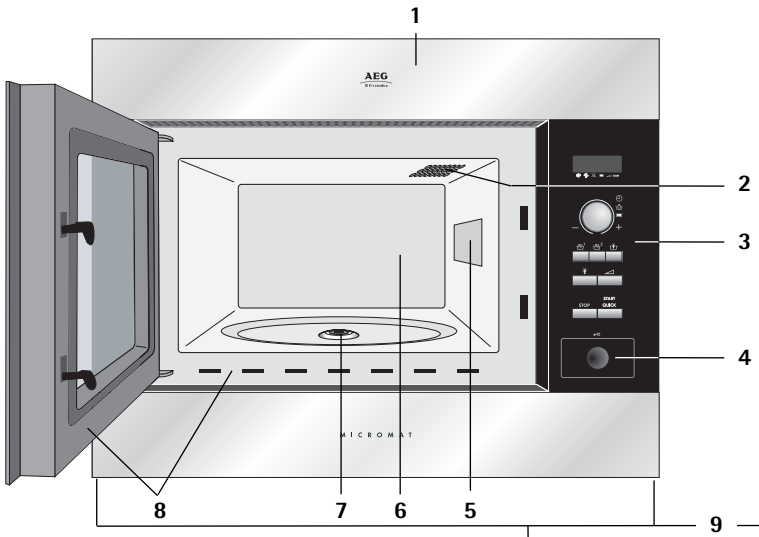
Si no está seguro de cómo conectar el horno, sírvase consultar a un electricista cualificado.

Ni el fabricante ni el proveedor aceptan responsabilidad alguna por cualquier avería del horno o heridas personales sufridas por dejar de observar el procedimiento correcto de conexión eléctrica.

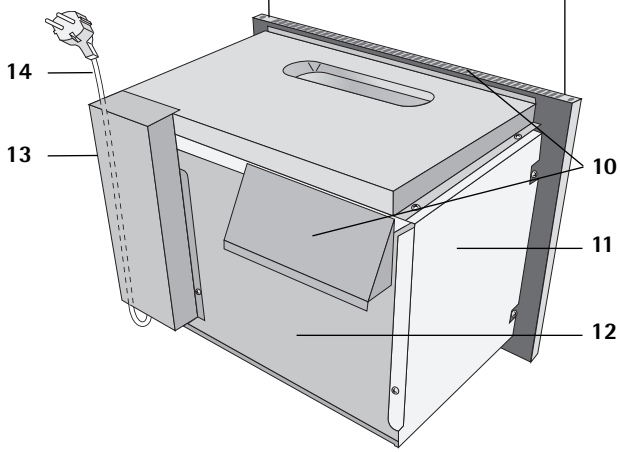
Puede que se forme vapor o gotas de agua algunas veces en las paredes del horno o cerca de los sellos de las puertas y de las superficies de sellado. Esto es bastante normal y no indica que haya ninguna fuga de microondas ni ninguna avería.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Horno y accesorios



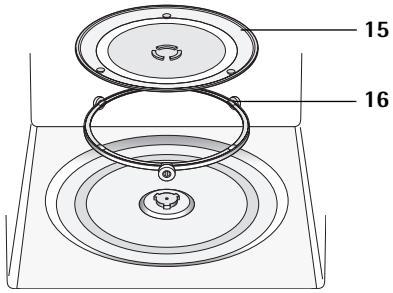
1. Marco frontal
2. Lámpara del horno
3. Panel de mandos
4. Pulsador apertura de la puerta
5. Tapa de guia de las ondas
6. Cavidad del horno
7. Soporte giraplatos
8. Cierre de la puerta y marco de cierre
9. Frontal y puntos de fijación (4 puntos)
10. Orificios de ventilación
11. Cubierta externa
12. Respaldo mueble
13. Clip de soporte cable de alimentación
14. Cable de alimentación



ACCESORIOS:
Compruebe que están presentes los siguientes accesorios:
(15) El plato giratorio **(16)** El soporte de rodillos
(17) 4 tornillos de fijación (no mostrado)

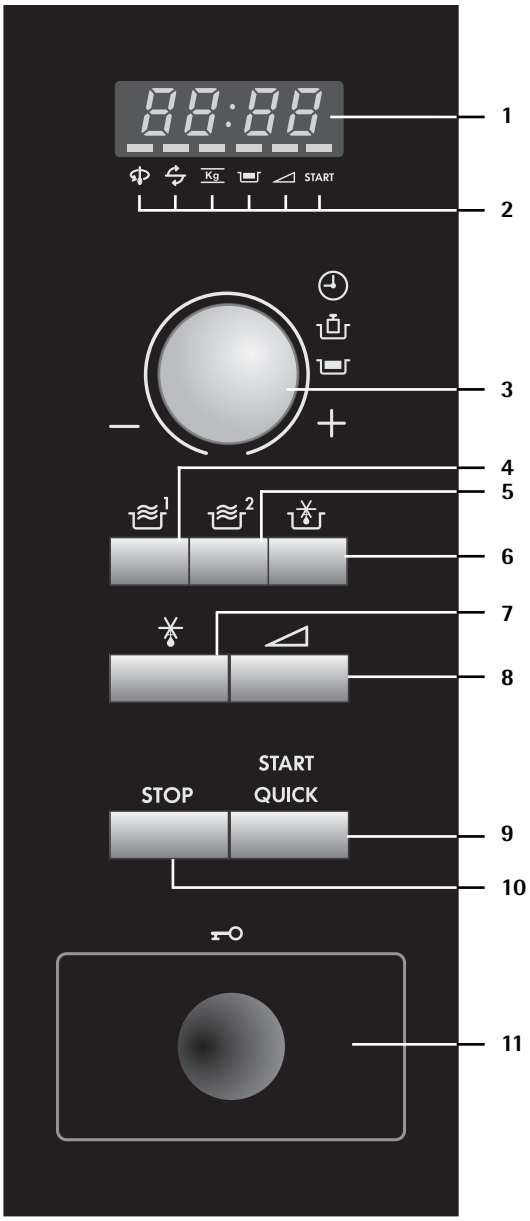
- Coloque el soporte de rodillos en la guarnición en el fondo del interior.
- Ponga seguidamente el plato giratorio en el soporte de rodillos.
- Para evitar daños al plato giratorio, al sacar del horno platos o recipientes conviene levantarlos apartándolos del borde del plato giratorio.

NOTA: Cuando encargue accesorios al comercio o técnico de servicio AEG-Electrolux autorizado, sírvase mencionar dos cosas del nombre de la pieza y la denominación del modelo.



Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Panel de mandos



1 Visualizador digital

2 Indicadores

El indicador apropiado parpadeará o se encenderá inmediatamente encima de cada símbolo de conformidad con la instrucción. Cuando un indicador parpadea, pulse la tecla apropiada (que tenga el mismo símbolo) o haga la operación necesaria.

- Remover
- Dar vuelta
- Peso
- Porción
- Nivel de potencia del microondas
- START Indicador de cocción en curso

3 Mando **TEMPORIZADOR/PESO/PORCIÓN**

4 Tecla **COCCIÓN AUTOMÁTICA 1**
Pulsar para seleccionar uno de los 2 programas automáticos.

5 Tecla **COCCIÓN AUTOMÁTICA 2**
Pulsar para seleccionar uno de los 2 programas automáticos.

6 Tecla **COCCIÓN DE ALIMENTOS CONGELADOS**
Pulsar para seleccionar uno de los 3 programas automáticos.

7 Tecla **DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA**
Pulsar para seleccionar uno de los 5 programas automáticos.

8 Tecla **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS**

9 Tecla **START/QUICK**

10 Tecla **PARADA STOP**

11 Pulsador **APERTURA DE PUERTA**

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

☞ Antes de la puesta en funcionamiento

Enchufe el horno a la toma de corriente.

1. En el visualizador del horno empezará a parpadear:
2. Pulse la tecla de **PARADA (STOP)**, aparecerá en el visualizador.

x 1

Ponga en hora el reloj tal como se describe acontinuación.

Utilización de la tecla de PARADA (STOP).

Utilice la tecla de **PARADA (STOP)** para:

1. Borrar los erroes que haya cometido durante la programación.
2. Parar el horno temporalmente durante la cocción.
3. Cancelar un programa durante la cocción, pulsándola dos veces.

☞ Puesta en hora del reloj

Hay dos modalidades: reloj de 12 horas y reloj de 24 horas.

1. Para poner en hora el reloj de 12 horas hay que sostener oprimida la tecla de **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** durante 3 segundos. 12 H aparecerá en el visualizador.
2. Para poner en hora el reloj de 24 horas hay que pulsar la tecla de **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** una vez más después de lo indicado en la operación 1, en el ejemplo que sigue aparecerá 24 H en el visualizador.

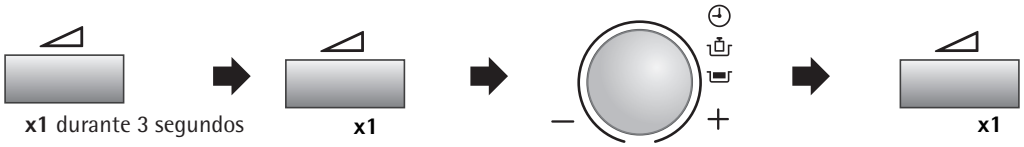
x1 durante 3 segundos

Ejemplo: Poner el reloj de 24 horas a las 23:35

1. Elegir la función del reloj. (reloj de 12 horas).

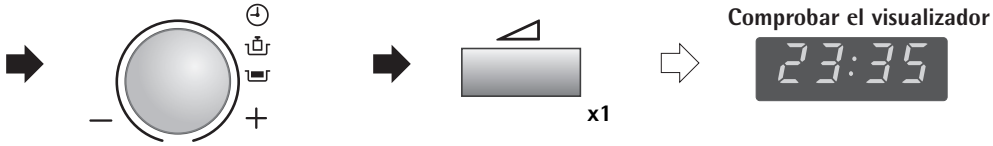
Elegir el reloj de 24 horas.

2. Poner la hora. Girar el botón de **TEMPORIZADOR/PESO/PORCIÓN** hasta que se vea la hora correcta (23).
3. Se pulsa la tecla **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** a cambiar de horas a minutos.



4. Poner los minutos. Girar el botón de **TEMPORIZADOR/PESO/PORCIÓN** hasta que se vea la minutos correcta (35).
5. Se pulsa la tecla **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** a marcha el reloj.

Comprobar el visualizador



NOTA:

1. El botón de **TEMPORIZADOR/PESO/PORCIÓN** puede girarse en sentido horario o antihorario.
2. Si se comete una equivocación durante la programación basta con pulsar la tecla de **STOP.**
3. Si se interrumpe la alimentación de energía eléctrica al horno de microondas, el visualizador indicará intermitentemente 88:88 después de restablecerse la corriente. Si ocurre esto mientras está usándose el horno se borrará el programa. También desaparece la hora del día.
4. Cuando haya que poner nuevamente en hora el reloj hay que seguir otra vez el ejemplo antes mencionado.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Que son las microondas?

Las microondas son - igual que las ondas de radio y televisión - ondas electromagnéticas.
En el horno de microondas, el magnetrón genera microondas haciendo que las moléculas del agua oscilen dentro de producto alimenticio. La fricción producida genera calor que, a su vez, hace que las comidas se descongelen, calienten o cuezan.
El secreto de los cortos tiempos de cocción reside en que las microondas penetran directamente y de todos los lados en la comida a cocer. La energía se aprovecha óptimamente. En comparación con lo expuesto, al cocinar en el horno eléctrico, la energía sólo llega indirectamente al producto alimenticio pasando primero por el horno y después por el fondo de la olla. En este trayecto se pierde mucha energía.
Producto ALIMENTICIO - Las microondas se absorben.
METAL - Las microondas son reflejadas

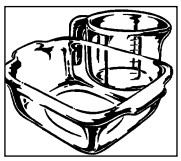
Las propiedades de las microondas

Las microondas penetran todos objetos no metálicos fabricadas en materiales de vidrio, porcelana, cerámica, plástico, madera y papel. Este es el motivo por el qué dichos materiales no se calientan a pesar de estar expuestos a las microondas. Los recipientes sólo se calientan de forma indirecta a través de la comida. Las comidas absorben microondas y por ello se calientan.
Las microondas no penetran materiales metálicos sino que reflejan. Por eso normalmente no son apropiados los objetos metálicos para la acción de las microondas. Hay excepciones, sin embargo, y Vd. puede sacar partido precisamente de dichas propiedades. Durante la descongelación o cocción, determinadas superficies de las comidas se cubren con lámina de aluminio por lo que se evitan partes calientes, muy calientes o incluso cocidas en demasía si se trata de trozos desiguales. Sírvase observar al respecto las demás recomendaciones mencionadas.
Vidrio, porcelana, cerámica plástico, papel, etc. - Las microondas penetran.

La vajilla apropiada

Vidrio y cerámica de vidrio

La vajilla de vidrio resistente a altas temperaturas es



muy apropiada porque el proceso de cocción se puede observar desde todos los lados. Pero la vajilla no debe tener ni contenidos metálicos (por ej. no debe ser de cristal de plomo) ni chapeado metálico (por ej. borde chapeado de oro, azul cobalto).

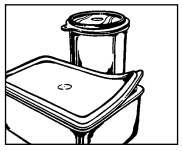
Cerámica

Es apropiada por lo general. Pero la cerámica tiene que ser esmaltada porque, si fuera cerámica no esmaltada, podría penetrar humedad en el horno. La humedad calienta el material y puede provocar que reviente. Al no estar seguro si su vajilla es apropiada o no para el microondas, realice el ensayo de aptitud de vajilla.

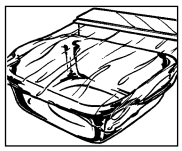
Porcelana

Muestra una muy buena aptitud. Preste atención a que la porcelana no tenga aplicaciones de oro o plata ni contenga metal.

Vajilla de plástico o papel



La vajilla de plástico resistente a altas temperaturas y apropiada para microondas se puede usar para descongelar, calentar y cocer. Observe Vd. las indicaciones del fabricante.



También es apta la vajilla de papel resistente a altas temperaturas y apropiada para microondas. Observe Vd. las indicaciones del fabricante.

Papel de cocina

Se puede emplear para que absorba la humedad que se produce en cortos procesos de calentamiento, por ej. de pan o panecillos. Intercalar el papel entre el alimento y el plato giratorio. Así, la superficie del alimento se conserva bien tostada y seca. Al cubrir los alimentos grasos se evitan las salpicaduras.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

La vajilla apropiada

Láminas para microondas

o láminas resistentes a altas temperaturas sirven muy bien para cubrir o envolver alimentos. Sírvase observar las indicaciones del fabricante.

Bolsas para asados

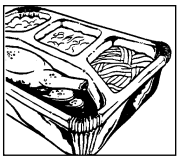
Pueden ser utilizadas en el horno de microondas. Las grapas
metálicas, en cambio, no son apropiadas para cerrarlas porque
la lámina de la bolsa de cocer puede fundirse. Para cerrar utilice un hilo y pinche la bolsa varias veces con un tenedor.
No se recomienda el uso de láminas no resistentes al calor en los hornos microondas.

Recipiente para dorar

Es un recipiente especial de asar por microondas que consiste en cerámica de vidrio con una aleación metálica en el fondo con la cual se puede dorar la comida. Al usar tal vajilla para dorar hay que intercalar un aislante apropiado, por ej. un plato de porcelana, entre el plato giratorio y la bandeja de dorar. Respete Vd. minuciosamente el tiempo de calentamiento de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
Al sobrepasar dicho tiempo se pueden producir daños en el plato giratorio y en el soporte del mismo o se puede activar el fusible protector del horno, quedando éste desconectado.

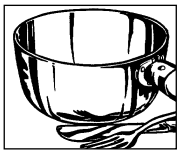
Metal

No se debe usar, normalmente, porque las microondas no penetran los metales y, consecuentemente, no



llegan a tener contacto con las comidas. Pero existen excepciones: se pueden usar estrechas tiras de papel de aluminio para cubrir ciertas zonas para que éstas no sean descongeladas o cocidas demasiado rápidamente (por ej. las alas de un pollo).

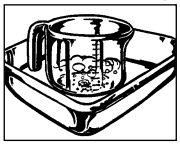
Se pueden usar pequeñas brochetas metálicas y bandejas de aluminio (por ej. para preparar platos precocinados). Dichos utensilios, sin embargo, deben ser de tamaño reducido en relación con la comida, por



ej. las bandejas de aluminio se deben llenar como mínimo entre 2/3 y 3/4 de su volumen.
Es recomendable transvasar la comida a vajilla apta para la cocción por microondas.
Al usar bandejas de aluminio u otra vajilla metálica hay que mantener una distancia mínima de unos 2 cm entre éstas y las paredes de la cámara de cocción porque, en caso contrario, éstas últimas podrían sufrir posibles daños producidos por la formación de chispas.
Nunca se debe usar vajilla con revestimiento metálico o dotada de piezas o accesorios metálicos, como por ej. tornillos, cintas o asas y mangos de metal.

ENSAYO DE APTITUD DE VAJILLA

Si Vd. no está seguro si su vajilla es apropiada para la



cocción por microondas, realice el siguiente ensayo: Ponga el recipiente en el horno y al lado o encima del mismo un recipiente de vidrio con 150 ml de agua. Opere el horno durante 1 ó 2 minutos, a máxima potencia. Si la vajilla queda fría o tibia, entonces es apta. No lleve a cabo este ensayo con vajilla de plástico porque podría fundirse.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Sugerencias y tecnicas

Antes de que empiece Vd. ...

Para facilitarle el manejo del horno de microondas lo máximo posible hemos confeccionado para Vd. la siguiente lista de las indicaciones y sugerencias más importantes: Sólo conecte el horno después de haber puesto alimentos en la cámara de cocción.

Ajuste de los tiempos

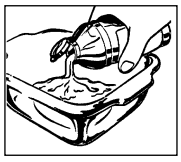
En general, los tiempos de descongelación, calentamiento y cocción son considerablemente más cortos que los de un horno convencional o del horno común. Por lo tanto respete los tiempos recomendados en este libro; ajuste más bien tiempos cortos que prolongados. Terminada la cocción haga la prueba si el alimento está cocido. Es preferible volver a cocerlo un poco más que cocerlo en demasía.

Temperatura de partida

Los tiempos de descongelación, calentamiento y cocción dependen de la temperatura de partida del alimento. Los alimentos congelados o enfriados en el frigorífico requieren, por ejemplo, más tiempo que aquéllos que están a la temperatura ambiente. Para calentamiento y cocción de los alimentos se suponen las temperaturas normales de almacenamiento (temperatura de frigorífico de unos 5° C, temperatura ambiental de unos 20° C). Para la descongelación de alimentos se parte de una temperatura de congelación de 18° C.

Las **palomitas de maíz** sólo se deben preparar en recipientes especiales a tal fin y apropiados para la cocción por microondas. Respete minuciosamente las respectivas indicaciones del fabricante. No utilice nunca recipientes normales de papel o vajilla de vidrio.

No cueza **huevos** en su cáscara porque en la misma se forma presión que podría hacer reventar el huevo. Pinche la yema antes de cocinar.



No caliente ni **aceite** ni **grasa** para freír en el horno de microondas. La temperatura del aceite no se puede controlar y éste podría saltar de repente del recipiente.

Nunca caliente recipientes cerrados, como vasos o latas. La presión que se genera podría hacer reventar los recipientes. (Excepción: la preparación de conservas).

Tiempos de cocciÓn

Todos los tiempos indicados en este libro se entienden como valores orientativos que pueden variar según la temperatura de partida, el peso y la naturaleza (contenido de agua, materia grasa, etc.) de los alimentos. (Ausnahme: Einkochen).

Sal, especias y hierbas

Las comidas cocidas en el horno por microondas conservanmejor su sabor propio que aquéllas preparadas de formaconvencional. Por lo tanto, use poca sal o, como regla, sólodespués de la cocción. La sal absorbe el líquido y deseca lasuperficie. Las especias y hierbas se pueden usar como decostumbre.

Prueba para comprobar la situación de cocción

La situación de cocción de los alimentos se puede probar igual que si se tratara de la preparación convencional:

- Termómetro de alimentos: Una vez terminado el proceso de calentamiento o cocción, respectivamente, cada alimento tiene una determinada temperatura interior. Mediante el termómetro Vd. puede comprobar si la comida está suficientemente caliente, o cocida.
- Tenedor: El pescado se puede comprobar con un tenedor. Si la carne del pescado ya no tiene aspecto vidrioso y se puede soltar fácilmente de las espinas, el pescado está cocido. Al cocerlo en demasía se pone estropajoso y seco.
- Mondadientes: Los pasteles y el pan se pueden comprobar pinchándolos con un mondadientes. Si éste está limpio y seco, después de sacarlo, la comida está cocida.

Determinación del tiempo de cocción con el termómetro de alimentos

Cada bebida y cada plato tiene una determinada temperatura interior (temperatura en el núcleo), una vez terminado el proceso de la cocción. Si dicho proceso de cocción se interrumpe en este punto el resultado será satisfactorio. Dicha temperatura se puede leer en un termómetro especial para comidas. La siguiente tabla de temperaturas informa sobre las temperaturas más importantes.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Sugerencias tecnicas

TABLA: Determinación del tiempo de cocción con el termómetro de alimentos

Bebida/comida	Temperatura interior al final del tiempo de la cocción	Temperatura interior después de 10 a 15 minutos de tiempo de reposo
Calentar bebidas (café, té, agua, etc)	65-75° C	
Calentar leche	60-65° C	
Calentar sopas	75-80° C	
Calentar guisados/estofados	75-80° C	
Aves	80-85° C	85-90° C
Carne de cordero		
asada ligeramente	70° C	70-75° C
bien asada	75-80° C	80-85° C
Roast beef		
soasado	50-55° C	55-60° C
medio	60-65° C	65-70° C
bien asado	75-80° C	80-85° C
Carne de cerdo, ternera	80-85° C	80-85° C

Adición de agua

Las verduras y otros alimentos con mucho contenido de agua se pueden cocinar en su propio jugo o agregando muy poca agua. Así se conservan muchas vitaminas y sustancias minerales en el alimento.

Alimentos en su piel o cáscara,

como salchichas, pollo, muslos de pollo, patatas con su piel, tomates, manzanas, yema de huevo o productos similares, se pinchan con tenedor o mondadiente, pues así puede salir el vapor que se forma sin que reviente la piel o cáscara.

Comidas grasas

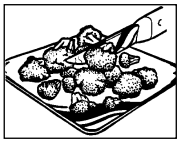
Carnes entreveradas con grasa o capas de grasa se cuecen con mayor rapidez que las porciones magras. Por lo tanto conviene recubrir dichas porciones, durante la cocción, con papel de aluminio o colocar el lado graso hacia abajo.

Blanqueado de verduras

Las verduras se deben blanquear antes de proceder a su congelación para conservar mejor así su calidad y sustancias aromáticas.
Procedimiento:
Lave la verdura y córtela en trozos. Ponga 250 g de verdura con 275 ml de agua en una fuente para calentarla, tapada, 3 a 5 minutos. Terminado el blanqueado, sumerja la verdura en seguida en agua helada para evitar que siga la cocción; después déjela escurrir. Envase la verdura blanqueada en recipiente a prueba de aire y congélela.

Preparación de conservas de frutas y verduras

Las conservas se pueden preparar de manera rápida y sencilla usando el horno de microondas. El comercio tiene disponibles tarros especiales para conservas, anillos de goma y las apropiadas grapas de plástico, todo apto para la cocción por microondas. Los fabricantes dan instrucciones de uso exactas.

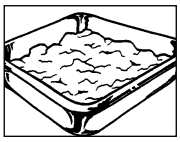


Pequeñas y grandes cantidades

Los tiempos de cocción de su horno de microondas están en función directa con la cantidad de alimentos que desea descongelar, calentar o cocer. Esto significa que la porciones pequeñas requieren menor tiempo de cocción que las grandes. Como regla empírica rige:
DOBLE CANTIDAD = CASI EL DOBLE TIEMPO
MEDIA CANTIDAD = MITAD DEL TIEMPO

Recipientes altos y llanos

Ambos recipientes tienen el mismo volumen; el recipiente alto, sin embargo, exige mayor tiempo de cocción que e llano. Seleccione por lo tanto y a ser posible, recipientes llanos de gran superficie. Recipientes altos sólo se deben usar para preparar platos donde existe el peligro de que rebosen al hervir, p.ej. pastas, arroz, leche, etc.



Recipientes redondos y ovalados

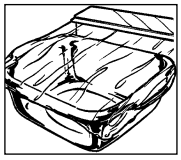
En los recipientes redondos y ovalados, los alimentos se cuecen con mayor uniformidad que en los rectangulares porque la energía de las microondas se concentra en las esquinas por lo que en estos puntos existe el peligro de cocción en demasía.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Sugerencias tecnicas

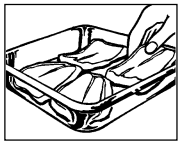
Tapar

Al tapar el recipiente se preserva la humedad dentro del alimento con lo que se reduce el tiempo de cocción.



Para cubrir el alimento se puede usar tapa, lámina apta para microondas o cubierta. Los alimentos que se deseen crujientes no deberán taparse, p.ej. asado o pollo. Como regla empírica rige que todo lo que se prepara cubierto en el horno convencional, también se debe cubrir en el horno de microondas; y todo lo que se cocina sin tapar en el horno convencional, también se debe cocinar sin tapar en el horno de microondas.

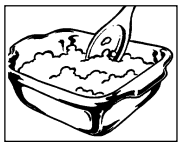
Alimentos irregulares



Se emplazan con el lado más grueso o más compacto hacia fuera. Verduras (p. ej. brécol) deben colocarse con el tallo hacia fuera. Los alimentos más gruesos necesitan mayor tiempo de cocción y reciben mayor energía de microondas en el exterior, de forma que éstos se cuecen uniformemente.

Remover

Es preciso remover la comida porque, primero, las microondas calientan la parte exterior. Removiendo la comida, la temperatura se equilibra y el alimento se calienta uniformemente.

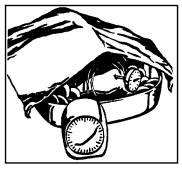


Disposición

Varias porciones individuales, p.ej. moldes de budín o flan, tazas o patatas con su monda, se disponen en forma anular sobre el plato giratorio. Deje suficiente espacio entre las distintas porciones para que la energía de las microondas pueda penetrar desde todos los lados.

Darle vuelta al alimento

A alimentos de tamaño medio, como hamburguesas y chuletas, se les debe dar una vuelta durante la cocción para abreviar el proceso de cocción. A grandes porciones, como asado y pollo, se les debe dar vuelta porque la parte superior recibe mayor cantidad de energía de microondas y, por lo tanto, podría desecarse si no se le da la vuelta.



Tiempo de reposo

Una de las reglas más importantes del horno de microondas es la de mantener el tiempo de reposo. Casi todos los alimentos que se descongelan, calientan o cuecen por microondas requieren un determinado tiempo de reposo durante el cual tiene lugar un equilibrio de temperaturas y durante el cual el líquido contenido dentro del alimento puede distribuirse uniformemente en el mismo.

Ingredientes para dorar

Transcurridos más de 15 minutos del tiempo de cocción, los alimentos adquieren aspecto dorado que, sin embargo, no se puede comparar con el dorado intenso y crujiente que adquieren al cocerlos de forma convencional. Para que reciban un color dorado apetitoso se pueden aplicar ingredientes para dorar. Estos suelen servir simultáneamente de especias. A continuación enumeramos algunas recomendaciones acerca de ingredientes para dorar y sus posibilidades de aplicación.

INGREDIENTES PARA DORAR	PLATO	PROCEDIMIENTO
Mantequilla derretida y pimentón en polvo Pimentón en polvo	Aves	Untar las aves con la mezcla de mantequilla/pimentón
Salsa de soja	Platos al horno, tostadas de queso	Espolvorear con pimentón
Salsa de barbacoa y Worcestershire, jugo de asado	Carnes y aves Asados, albóndigas, asados pequeños	Untar con la salsa Untar con la salsa
Cuadraditos de tocino derretidos o cebolla desecada	Platos al horno, platos tostados, sopas, guisados	Poner por encima trocitos de bacon o la cebolla desecada
Cacao, copos de chocolate, garapiña, miel y mermelada	Pasteles, tartas y postres	Espolvorear o garapiñar pasteles, tartas y postres

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Calentamiento

- Los platos preparados contenidos en recipientes de aluminio se deben sacar de los mismos para calentarlos en un plato o en una fuente.
- Las tapas se deben quitar de recipientes bien cerrados. Cubrir los alimentos con lámina apropiada para microondas, plato o cubierta (disponibles en el mercado) para que la superficie no se deseque. Las bebidas no necesitan taparse.
- Al cocer líquidos, como agua, café, té o leche, ponga una barrita de vidrio en el respectivo recipiente.
- Tratándose de mayores cantidades, removerlas en ciertos intervalos, a ser posible, para que la temperatura se distribuya uniformemente.
- Los tiempos indicados para los alimentos se refieren a una temperatura ambiental de 20° C. Para alimentos refrigerados, dichos tiempos se deben aumentar ligeramente.
- Después de calentar los alimentos, déjelos reposar durante 1 ó 2 minutos para que la temperatura se distribuya uniformemente dentro de los mismos (tiempo de reposo).
- Los tiempos indicados representan valores orientativos que pueden variar de acuerdo con su temperatura de partida, peso, contenido de agua, contenido de materia grasa y el estado final requerido.

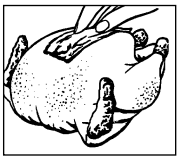
Descongelación

El horno de microondas es el dispositivo ideal para descongelar alimentos. Los tiempos de descongelacion son mucho más cortos que en el caso de descongelar de manera convencional. He aquí algunos consejos. Saque el alimento congelado de su envase y póngalo en un plato para descongelarlo.

Envases y recipientes

Para descongelar y calentar alimentos son muy apropiados aquellos envases y recipientes aptos para microondas que a la vez son resistentes a bajas temperaturas (hasta unos - 40° C) y a altas temperaturas (hasta unos 220° C). Disponiendo de recipientes de estas características, puede utilizarlos para descongelar, calentar e incluso cocinar sin tener que cambiar de recipiente.

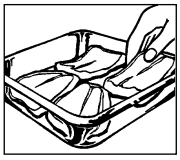
Tapar



Las partes de menor espesor se deben cubrir con pequeñas tiras de papel aluminio antes de descongelarlas. También deben cubrirse con aluminio las partes descongeladas o templadas. Así se evita que las porciones más delgadas se calienten en exceso mientras que las porciones más gruesas siguen congeladas.

Ajuste correcto

Es preferible seleccionar una potencia demasiado baja que una excesivamente alta. Así va a obtener una descongelación uniforme. Con una potencia demasiado alta, la superficie del alimento comenzará a cocinarse mientras que el interior sigue congelado.



Dar vuelta/remover

A casi todos los alimentos se les debe dar una vuelta durante su preparación o precisan ser removidos. Porciones adheridas unas a otras se deben separar cuanto antes y reorganizar.

Pequeñas cantidades

Pequeñas cantidades se descongelan con mayor uniformidad y celeridad que las grandes. Por lo tanto recomendamos congelar, a ser posible, pequeñas porciones. Así le va a ser fácil preparar rápida y sencillamente menús completos.

Alimentos delicados

Alimentos delicados, como tarta, nata, queso y pan, no se deben descongelar totalmente sino solamente un poco y dejar la descongelación completa a la temperatura ambiental. Procediendo de esta forma se evita que las zonas exteriores se calienten demasiado mientras que el interior todavía permanece congelado.

Tiempo de reposo

El tiempo de reposo después de la descongelación de alimentos adquiere importancia especial puesto que, durante este intervalo, sigue el proceso de la descongelación. En la tabla sobre la descongelación Vd. encontrará los tiempos de reposo para los distintos alimentos. Alimentos gruesos y compactos requieren tiempos de reposo más prolongados que los alimentos de reducido espesor o aquellos de estructura porosa. En el caso de que algún alimento no esté suficientemente descongelado, Vd. puede seguir descongelándolo en el horno de microondas o puede prolongar correspondientemente el tiempo de reposo. Transcurrido el tiempo de reposo, los alimentos se deben elaborar en seguida, a ser posible, y no se deben volver a congelar.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Coccion de verduras frescas

- Observe Vd., al comprar verduras, que los trozos sean uniformes, a ser posible. Esto es importante, ante todo, si quiere cocer la verdura en trozos enteros (p. ej. patatas cocidas).
- Antes de prepararlas, las verduras se deben lavar y después se debe pesar la cantidad requerida según la receta y cortarlas.
- Condimente como de costumbre, pero ponga la sal, como regla general, sólo después de la cocción.
- Agregue por cada 500 g de verdura aprox. 5 cucharadas soperas de agua. Verduras fibrosas necesitan un poco más de agua. Consulte la tabla al respecto. Vea la página 182.
- Normalmente, las verduras se cuecen en una fuente con tapa. Verduras con alto contenido de líquido, como p.ej. cebollas o patatas cocidas, se pueden cocer en lámina para microondas sin agregar agua.
- Remover o darle vuelta a la verdura después de transcurrida la mitad del tiempo de cocción.
- Terminada la cocción, dejar reposar la verdura unos 2 minutos para que la temperatura se distribuya uniformemente (tiempo de reposo).
- Los tiempos de cocción representan valores orientativos y dependen del peso, temperatura de partida y tipo de verdura. Cuanto más fresca sea la verdura, más cortos serán los tiempos de cocción.

Coccion de carne, pescado y aves

- Observe Vd., al comprar carne, que los trozos sean uniformes, a ser posible. Esto es importante para obtener un buen resultado de la cocción.
- Antes de la preparación, carne, pescado y aves se deben lavar bien bajo una corriente de agua fría y secar ligeramente con papel de cocina. Después seguir elaborando el alimento como de costumbre.
- Carne vacuna debe ser tierna y con pocos tendones.
- Aunque los trozos sean de tamaño uniforme, el resultado de la cocción puede variar debido, entre otras cosas, a la calidad de la carne, diferentes contenidos de materia grasa y líquido y también a la temperatura de la carne antes de cocerla.
- Después de 15 minutos de cocción, el alimento adquiere su dorado natural que todavía se puede intensificar utilizando ingredientes para dorar. Para que la superficie quede crujiente, debe usar un recipiente especial para dorar o iniciar la cocción en su cocina convencional y terminar la cocción en el horno de microondas. De esta manera obtendrá simultáneamente un jugo de color marrón para preparar una salsa.
- A los trozos de mayor tamaño de carne, pescado y aves se les debe dar vuelta transcurrida la mitad del tiempo de la cocción para que se cuezan uniformemente por todos los lados.
- Llevada a cabo la cocción de un asado, cúbralo con una lámina de aluminio y déjelo reposar durante 10 minutos aprox (tiempo de reposo). Durante este intervalo, el asado sigue cocinándose y el líquido se distribuye uniformemente de manera que, al cortarlo, se pierde menos jugo.

Descongelación y coccion de alimentos

En el horno de microondas, los platos congelados se pueden descongelar y cocer en una sola operación. La siguiente tabla le da unos ejemplos al respecto. Vea la página 181.
Observe Vd., además, las instrucciones generales en lo referente a "Calentamiento" y "Descongelación".

Para preparar platos congelados, siga las instrucciones del fabricante, dadas en el envase. Normalmente se indican tiempos exactos de cocción e instrucciones para la preparación.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Nivel de potencia de microondas

El horno tiene 5 niveles de potencia. Para elegir el nivel conveniente para guisar hay que hacer lo indicado en la sección de recetas. En general son de aplicación las siguientes recomendaciones:
900 W utilizado para cocción rápida o para recalentar, p.ej. sopas, guisos, alimentos enlatados, bebidas calientes, verduras, pescado, etc.
630 W utilizado para la cocción más prolongada de alimentos densos, como carne asada, pasteles de carne y comidas al plato y también para platos sensibles como salsa de queso y pasteles de bizcocho. En este punto de ajuste, más reducido, la salsa no hervirá y los alimentos se cocerán uniformemente sin quemarse en los bordes.
450 W para alimentos densos que requieren un tiempo de cocción largo en la cocina convencional, por ejemplo platos de buey. Se recomienda utilizar este ajuste de la potencia para asegurar que la carne quede tierna.
270 W (ajuste de descongelación). Seleccione este ajuste para descongelar asegurando que el plato se descongela uniformemente.Este ajuste es también ideal para cocer a fuego lento arroz, pasta, etc.y para cocer flanes de huevo.
90 W Para descongelación cuidadosa, por ejemplo de dulces o pasteles de crema.

W = Vatios

Para seleccionar el nivel de potencia de microondas:

1. Girar el botón de **TEMPORIZADOR/PESO/PORCIÓN** en sentido horario para seleccionar el tiempo de cocción.
2. Pulse el tecla de **NIVEL DE POTENCIA MICROONDAS** hasta que aparezca el nivel de potencia deseado en el visualizador. (Si el tecla de nivel de **POTENCIA MICROONDAS** se pulsa una vez, aparecerá . Si se pasa del nivel deseado, continúe pulsando el botón hasta que llegue de nuevo a la **POTENCIA** que desee).
3. Pulsar la tecla **START/QUICK**.

NOTA: Si no se selecciona el nivel de potencia se pone automáticamente el nivel 900 W.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

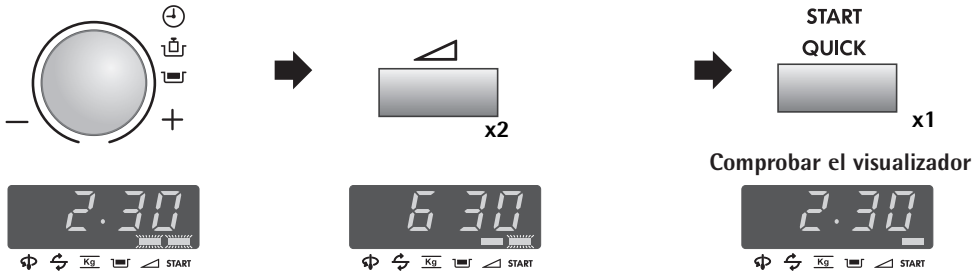
☞ Coccion con microondas

El horno puede programarse para hasta 90 minutos (90.00). La unidad de entrada de tiempo de cocción (descongelación) varía de 10 segundos a 5 minutos. Depende del total de tiempo de cocción (descongelación), como se indica en la tabla.

Tiempo de cocción	Unidad de incrementos
0-5 minutos	10 segundos
5-10 minutos	30 segundos
10-30 minutos	1 minuto
30-90 minutos	5 minutos

Ejemplo:
Supongamos que se desea calentar sopa durante 2 minutos y 30 segundos empleando una potencia de microondas de 630 W.

1. Se pone el tiempo de cocción deseado girando el botón de **TEMPORIZADOR/PESO/ PORCIÓN** en sentido horario.
2. Elija el nivel de potencia deseado pulsando **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** dos veces.
3. Se pulsa la tecla de **START/QUICK** una vez para empezar la cocción.



NOTA:
1. Cuando se abre la puerta durante el proceso de cocción se para automáticamente el tiempo contado en el visualizador digital. El tiempo de cocción empieza a contarse de nuevo cuando se cierra la puerta y se pulsa la tecla de **+1min/INICIO DE COCCIÓN**.
2. Si se desea saber el nivel de potencia que se está usando durante la cocción se pulsa la tecla de **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS**. Mientras se toca la tecla de nivel de **POTENCIA DEL MICROONDAS** con el dedo se ve en el visualizador el nivel de potencia.
3. El botón de **TEMPORIZADOR/PESO/PORCIÓN** se puede girar en sentido horario o antihorario. Si se gira en sentido antihorario se reduce el tiempo de cocción desde 90 minutos en graduaciones.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

☞ Otras funciones comodas

1. COCCIÓN EN VARIAS SECUENCIAS

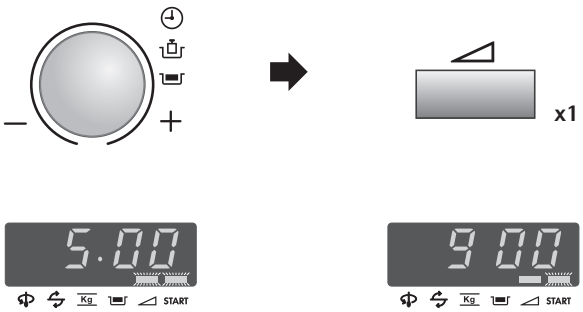
Se pueden introducir un máximo de 3 secuencias, formadas por tiempo y modo de cocción manual.

Ejemplo:
Para cocinar arroz: 5 minutos en la potencia de 900 W (Etapa 1)
16 minutos en la potencia de 270 W (Etapa 2)

ETAPA 1

1. Se pone el tiempo de cocción deseado girando el botón de **TEMPORIZADOR/PESO/ PORCIÓN** en sentido horario.

2. Elija el nivel de potencia deseado pulsando **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** una vez.

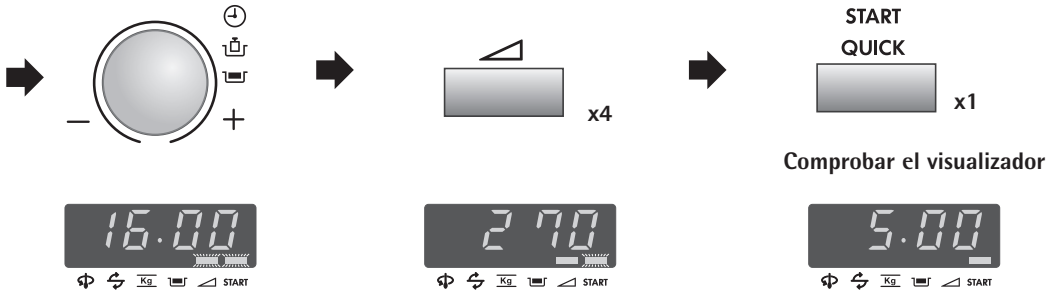


ETAPA 2

3. Se pone el tiempo deseado girando el botón de **TEMPORIZADOR/PESO/ MICROONDAS** en sentido horario.

4. Elija el nivel de potencia deseado pulsando **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** cuatro veces.

5. Se pulsa la tecla de **START/QUICK** una vez para empezar la cocción.



Comprobar el visualizador

(El horno empezará a cocinar durante 5 minutos a 900 W y luego durante 16 minutos con 270 W).

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

☞ Otras funciones comodas

2. FUNCIÓN START/QUICK

La tecla de **START/QUICK** permite utilizar las dos funciones siguientes:

a. Inicio directo de cocción

Puede empezar la cocción directamente al nivel de potencia de microondas de 800 W durante 30 segundos pulsando el botón **START/QUICK** (Inicio/Rápido).

NOTA:
Para evitar manipulaciones indebidas por los niños la tecla de **START/QUICK** sólo puede usarse dentro de 1 minuto de la operación inmediatamente precedente, p.ej. el cierre de la puerta o la pulsación de la tecla de **PARADA**.

b. Prolongación del tiempo de cocción.

Durante la cocción manual, puede prolongar el tiempo de cocción en múltiplos de 30 segundos pulsando el **START/QUICK** -botón mientras el horno está funcionando.

3. PARA COMPROBAR EL NIVEL DE POTENCIA

Para comprobar el nivel de potencia de microondas durante la cocción se pulsa la tecla de **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS**.

x1

Mientras se está tocando la tecla de nivel de potencia **DEL MICROONDAS** con el dedo se ve en el visualizador el nivel de potencia.

El horno continúa contando el tiempo aunque el visualizador esté indicando el nivel de potencia.

4. FUNCIÓN DE BLOQUEO DE SEGURIDAD

PARA ACTIVAR LA FUNCIÓN DE BLOQUEO DE SEGURIDAD

1. Pulse y mantenga pulsada la tecla **STOP** (Parada) durante 3 segundos.

x1 durante 3 segundos

Comprobar el visualizador

PARA CANCELAR LA FUNCIÓN DE BLOQUEO DE SEGURIDAD

1. Pulse y mantenga pulsada la tecla **STOP** (Parada) durante 3 segundos.

x1 durante 3 segundos

Si el reloj está puesto en hora, podrá verse la hora en la pantalla.

NOTA: Cuando está activado el Bloqueo de seguridad no funcionará ningún botón a excepción del botón STOP (Parada).

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Funciones de cocción automática,cocción de alimentos congelados y descongelación automática

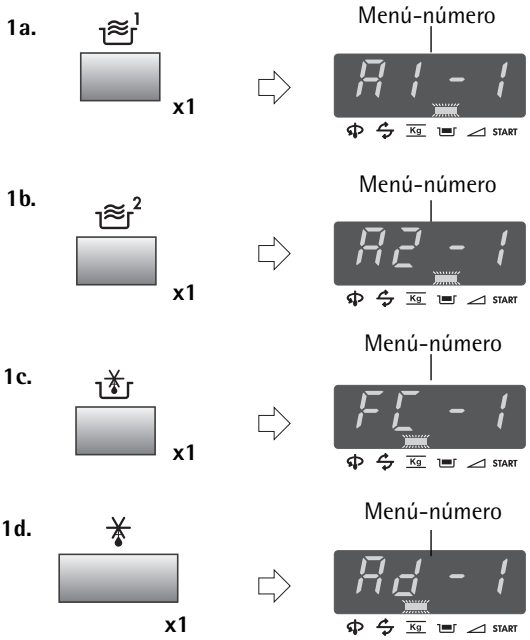
Las funciones de **COCCIÓN AUTOMÁTICA, COCCIÓN DE ALIMENTOS CONGELADOS** y **DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA** calculan automáticamente el modo y el tiempo de cocción apropiados. Puede escoger entre los menús 4 **COCCIÓN AUTOMÁTICA**, 3 **COCCIÓN DE ALIMENTOS CONGELADOS** y 5 **DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA**. Lo que necesita saber para utilizar esta función automática:

1a. COCCIÓN AUTOMÁTICA 1: El botón de **COCCIÓN AUTOMÁTICA 1** dispone de dos menús. Pulse el botón de **COCCIÓN AUTOMÁTICA 1** 1 una vez y aparecerá la pantalla que se ilustra.

1b. COCCIÓN AUTOMÁTICA 2: El botón de **COCCIÓN AUTOMÁTICA 2** dispone de dos menús. Pulse el botón de **COCCIÓN AUTOMÁTICA 2** una vez y aparecerá la pantalla que se ilustra.

1c. COCCIÓN DE ALIMENTOS CONGELADOS: El botón de **COCCIÓN DE ALIMENTOS CONGELADOS** dispone de tres menús. Pulse el botón de **COCCIÓN DE ALIMENTOS CONGELADOS** una vez y aparecerá la pantalla que se ilustra.

1d. DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA: El botón de **DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA**dispone de cinco menús. Pulse el botón de **DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA** una vez y aparecerá la pantalla que se ilustra.



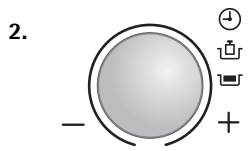
El menú puede elegirse pulsando la tecla de **COCCIÓN AUTOMÁTICA 1, COCCIÓN AUTOMÁTICA 2,COCCIÓN DE ALIMENTOS CONGELADOS Y DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA** o deseado **MENÚ RÁPIDAS** hasta que se vea en el visualizador el número del menú deseado. Ver las páginas 176-178 "**TABLA DE COCCIÓN AUTOMÁTICA,COCCIÓN DE ALIMENTOS CONGELADOS** y **DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA** El menú cambiará automáticamente manteniendo pulsado el tecla **COCCIÓN AUTOMÁTICA 1, COCCIÓN AUTOMÁTICA 2 COCCIÓN DE ALIMENTOS CONGELADOS**.y **DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA**.

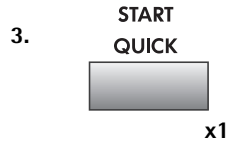
2. El peso o la cantidad del alimento puede introducirse girando el mando de **TEMPORIZADOR/PESO/PORCIÓN** hasta que se visualice el peso o cantidad deseados.

- Introducir sólo el peso del alimento. No incluir el peso del envase.
- Utilice el modo de funcionamiento manual para alimentos que pesen más o menos que los pesos o las cantidades que se facilitan en los cuadros de **COCCIÓN AUTOMÁTICA, COCCIÓN DE ALIMENTOS CONGELADOS Y DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA**. Para obtener mejores resultados, siga las indicaciones de los cuadros de cocción que se proporcionan en las páginas 181 - 182.

3. Para empezar a cocinar, pulsar la tecla de **START/QUICK**.

Cuando se necesita alguna acción (p.ej. dar vuelta al alimento) el horno se para y suenan las señales, y en el visualizador se verá intermitentemente el tiempo de cocción que queda y cualquier indicador. Para continuar cocinando hay que pulsar la tecla de **START/QUICK**.





La temperatura final variará dependiendo de la temperatura de partida. Comprobar que el alimento está muy caliente después de la cocción. Si es necesario se puede prolongar el tiempo de cocción y variar el nivel de potencia.

NOTA: Si desea utilizar la función **START/QUICK** durante la operación de rápidas, los alimentos pueden hacerse demasiado.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

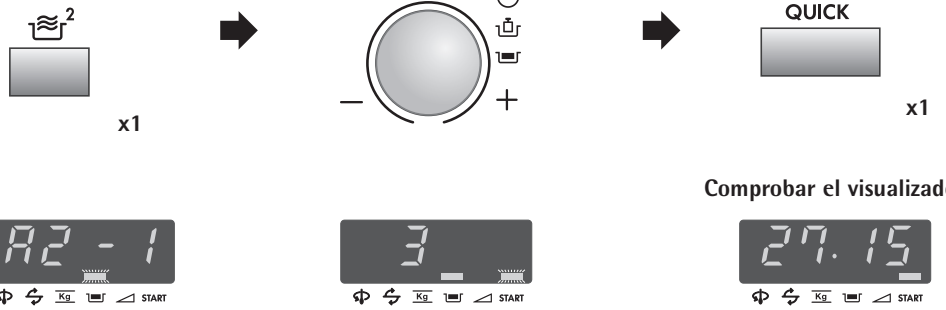
Funciones de cocción automática,cocción de alimentos congelados y descongelación automática

Ejemplo 1 para COCCIÓN AUTOMÁTICA 2:
Para cocinar Filetes de pescado con salsa con un peso de 1,5 kg (3 unidad)utilizando la cocciön autmatica 2 (A2-1).

1. Se selecciona el menú requerido pulsando la tecla de **COCCIÓN AUTOMÁTICA 2**.

2. Se introduce el calidad girando el mando de **TEMPORIZADOR/ KG/PORCIÓN** en sentido horario.

3. Se pulsa la tecla de **START/QUICK**.



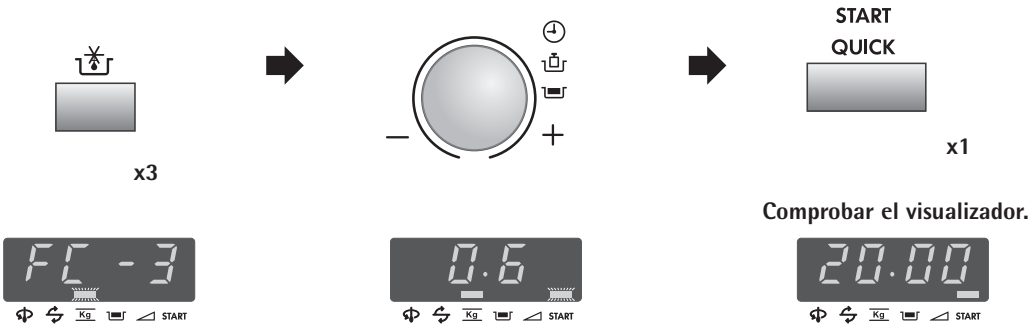
Comprobar el visualizador.

Ejemplo 2 para COCCIÓN DE ALIMENTOS CONGELADOS:
Para cocinar 0,6 kg de gratinados congelados utilizando la función de Cocción de alimentos congelados (FC-3).

1. Se selecciona el menú requerido pulsando la tecla de **COCCIÓN DE ALIMENTOS CONGELADOS**.

2. Se introduce el peso girando el mando de **TEMPORIZADOR/ KG/PORCIÓN** en sentido horario.

3. Se pulsa la tecla de **START/QUICK**.



Comprobar el visualizador.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Cuadros de cocción automática, cocción de alimentos congelados y descongelación automática

TECLA	COCCIÓN AUTOMÁTICA	CANTIDAD (Unidad de incremento)/UTENSILIOS	PROCEDIMIENTO
1 x1	**A1-1 cocción** Pollo y Verdura Cacerola	0,5 - 1,5 kg* (1-3) (Temp. inicial Pollo 5° C) Fuente para gratén y film de plástico para microondas	• Ver las recetas para "Pollo y Verdura Cacerola" en la página 179. * Peso total de ingredientes.
1 x2	**A1-2 cocción** Picadillo y Cebolla	0,5 - 1,5 kg* (1-3) (Temp. inicial picadillo 5° C) Plato Cacerola y tapa	• Ver las recetas para "Picadillo y Cebolla" en la página 179. * Peso total de ingredientes.
2 x1	**A2-1 cocción** Filetes de Pescado con Salsa	0,5 - 1,5 kg* (1-3) (Temp. inicial Pescado 5° C, Salsa 20° C) Fuente para gratén y film de plástico para microondes	• Ver las recetas para "Filetes de Pescado" con Salsa en la página 180. * Peso total de ingredientes.
2 x2	**A2-2 cocción** Gratén	0,5 - 1,5 kg* (1-3) (Temp. inicial 20° C) Fuente para gratén	• Ver las recetas para "Gratén" en la página 180. * Peso total de ingredientes.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Cuadros de cocción automática, cocción de alimentos congelados y descongelación automática

TECLA	COCCIÓN DE ALIMENTOS CONGELADOS	CANTIDAD (Unidad de incremento)/UTENSILIOS	PROCEDIMIENTO
x1	**FC-1 Cocción** Verduras congeladas e.g. Coles de Bruselas, Judías verdes, Guisantes, Verduras mixtas y Brécol	0,1 - 0,6 kg (100 g) (Temp. inicial -18° C) Cacerola + film de plástico para microondas	• Añadir 1 cucharón de agua por cada 100 g. (Tratándose de setas no se necesita agua adicional). • Cubrir con film de plástico para microondas o una tapa. • Cuando se pare el horno y suenen las señales, remover y tapar de nuevo. • Después de la cocción, dejar en reposo aprox. 1-2 minutos. **NOTA:** Si se compactan juntas las verduras congeladas, cocerlas empleando el modo manual.
x2	**FC-2 Cocción** Comidas congeladas preparadas Remover tipo Fideos boloñesa, Chiles con carne	0,3 - 1,0 kg* (100 g) (Temp. inicial -18° C) Cacerola & film de plástico para microondas/tapa * Si el fabricante indica que hay que añadir agua, calcule la cantidad total del programa con líquido adicional.	• Transferir el alimento a un plato adecuado para microondas. • Añadir algo de líquido si lo recomienda el fabricante. • Cubrir con film de plástico para microondas o una tapa. • Cocinar sin tapar si lo aconseja el fabricante. • Cuando suene la señal, remover y volver a tapar. • Después de cocinar, remover y dejar en reposo durante 1-2 minutos aprox.
x3	**FC-3 Cocción** Gratén congeladas e.g. macarrones gratén, Lasaña	0,2 - 0,6 kg (100 g) (Temp. inicial -18° C) Fuente para gratén y film de plástico para microondas o original recipiente y film de plástico para microondas.	• Saque el gratén congelado del paquete. Si el recipiente no es apto para hornos microondas, colóquelo en un fuente para gratén y cúbralo con con film de plástico para microondas. • Si el recipiente es apto para hornos microondas, saque la cubierta de papel original y cúbralo con film de plástico para microondas. • Después de cocinar dejar en reposo durante 5 minutos aprox.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Cuadros de cocción automática, cocción de alimentos congelados y descongelación automática

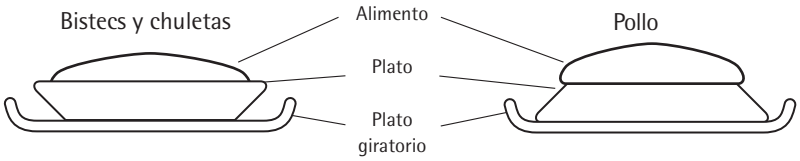
TECLA	DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA	CANTIDAD (Unidad de incremento)/UTENSILIOS	PROCEDIMIENTO
x1	**Ad-1** **Descongelación** Bistec y chuletas	0,2 - 1,0 kg (100 g) (Temp. inicial -18° C) (ver nota en la página 179)	• Poner la comida en un plato en el centro del plato giratorio. • Cuando se pare el horno y suenen las señales, dar vuelta al alimento, revolver y separar. Proteja las partes delgadas y los puntos calientes con papel de aluminio. • Después de descongelar, envolver en lámina de aluminio durante 10-15 minutos hasta que esté totalmente descongelado.
x2	**Ad-2** **Descongelación** Carne picada	0,2 - 1,0 kg (100 g) (Temp. inicial -18° C) Plástico para envolver (ver nota en la página 179)	• Cubra la plato giratoria con plástico para envolver. • Coloque el bloque de carne picado en la plato giratoria. • Cuando se pare el horno y suene la señal acústica, dé la vuelta al alimento. Retire, si es posible, la parte descongelada. • Después de descongelar, déjela en reposo durante 5-10 minutos hasta la descongelación completa.
x3	**Ad-3** **Descongelación** pollo	0,9 - 1,8 kg (100 g) (Temp. inicial -18° C) (ver nota en la página 179)	• Colocar un plato boca abajo sobre el plato giratorio y poner sobre aquél el pollo con la pechuga hacia abajo. • Cuando se pare el horno y suene la señal, darle vuelta y repetirlo cada vez que se pare el horno y suene la señal. • Después de descongelar, cubrir con lámina de aluminio y dejar en reposo 15-30 minutos hasta que esté completamente descongelado. • Finalmente limpie el pollo bajo agua corriente.
x4	**Ad-4** **Descongelación** Pastel	0,1 - 1,4 kg (100 g) (Temp. inicial -18° C) Plato	• Retire todo el embalaje del pastel. • Colóquelo en un plato en el centro de la plato giratoria. • Después de descongelarlo, corte el pastel en trozos de tamaño similar dejando un espacio entre los trozos y déjelo reposar durante 15-60 minutos hasta que esté descongelado uniformemente.
x5	**Ad-5** **Descongelación** Pan	0,1 - 1,0 kg (100 g) (Temp. inicial -18° C) Plato (Para este programa solamente se recomienda pan cortado en rebanadas.)	• Distribuya el pan sulla plato en el centro de la plato giratoria. • Cuando suene la señal acústica, reordene, y saque las rebanadas descongeladas. • Después de descongelar, separe todas las rebanadas y distribúyalas en un plato grande. Cubra el pan con papel de aluminio y déjelo reposar durante 5-10 minutos hasta que esté totalmente descongelado.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Cuadros de cocción automática, cocción de alimentos congelados y descongelación automática

NOTA: Cocción de alimentos congelados

1. Bistecs y chuletas deben congelarse en una sola capa.
2. La carne picada se debe congelar en pequeñas porciones.
3. Después de dar vuelta, proteger las partes descongeladas con trozos pequeños planos de lámina de aluminio.
4. Ad-1 y Ad-3 disponer los alimentos en el horno como se indica:
5. Los pasteles cubiertos y recubiertos de nata son muy sensibles a la potencia del microondas. Para un mejor resultado, si la nata empieza a ablandarse rápidamente, es mejor sacarlos inmediatamente del horno y dejarlos por espacio de 10-30 minutos a temperatura ambiente.



Recetas para Cocción automática

POLLO Y VERDURA CACEROLA (A1-1)

Pavo Picante con Arroz

Ingredientes

0,5 kg (1)	1,0 kg (2)	1,5 kg (3)	
60 g	120 g	180 g	Arroz de grano largo (sancochar)
1	1	1	bolsita de hilitos de azafrán
25 g	50 g	75 g	Cebolla (en rodajas)
50 g	100 g	150 g	Pimiento morrón (en tiras)
50 g	100 g	150 g	puerro pequeño (en tiras)
150 g	300 g	450 g	Pechuga de Pollo (en dados)
			Pimienta, Pimentón
10 g	20 g	30 g	Mantiquilla o Margarina
150 ml	300 ml	450 ml	Caldo de carne

Preparación

1. Mezclar el arroz con los hilitos de azafrán y poner la mezcla en la fuente untada.
2. Mezclar las rodajas de cebolla, las tiras de puerro y pimiento y los dados de pechuga de pavo y condimentar. Poner esta mezcla encima del arroz.
3. Encima de todo esto se distibuyen los copos de mantequilla.
4. Verter el caldo de carne sobre todo, tapar y cocer en **COCCIÓN AUTOMÁTICA A1-1** "Pollo y verdura cacerola".
5. Después de la cocción, dejar durante 5-10 minutos.

PICADILLO Y CEBOLLA (A1-2)

Ingredientes

0,5 kg (1)	1,0 kg (2)	1,5 kg (3)	
150 g	300 g	450 g	Picadillo (1/2 mitad de cardo, 1/2 mitad de vaca)
50 g	100 g	150 g	Cebolla (bien picado)
1/2	1	1 1/2	Huevo
15 g	30 g	45 g	de Pan rallado
			Sal y Pimienta
115 ml	230 ml	345 ml	Caldo de carne
20 g	40 g	60 g	de Puré de tomate
65 g	125 g	190 g	Patatas (bien picado)
65 g	125 g	190 g	Zanahorias (bien picado)
1/2 tbsp	1 tbsp	1 1/2 tbsp	de Perejil (picado)

Preparación

1. Mezclar la carne picada con le cebolla picado, al huevo y el pan rallado para obtener.
2. Mezclar el caldo de carne con el puré de tomates.
3. Añadir de patatas y zanahorias con el líquido a la carne picado, mezclar.
4. Tapar y cocer en **COCCIÓN AUTOMÁTICA A1-2** "Picadillo y Cebolla".
5. Cuando se pare el horno y suenen las señales, remover y tapar de nuevo.
6. Volver a remover el plato y dejar reposar durante unos 5 minutos. Servirlo con guarnición de perejil.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Recetas para Cocción automática

FILETES DE PESCADO CON SALSA (A2-1)

Filete de pescado con salsa picante

Ingredientes

0,5 kg (1)	1,0 kg (2)	1,5 kg (3)	
175 g	350 g	525 g	Tomates en conserva (escurrir)
50 g	100 g	150 g	Maiz
5 g	10 g	15 g	de Salsa picante
15 g	30 g	45 g	Cebolla (bien picado)
1 tsp	1-2 tsp	2-3 tsp	Vinagre de vino tinto
			Mostaza, Tomillo,
			Pimienta de Cayena
250 g	500 g	750 g	Filete de Pescado, Sal

Preparación

1. Mezclar los ingredientes para la salsa.
2. Poner el filete de pescado en una cazuela plana con los extremos delgados hacia el centro.
3. Esparcir la salsa preparada sobre el filete de pescado.
4. Cubrir con de plástico para microondas y cocer **COCCIÓN AUTOMÁTICA A2-1** "Filete de Pescado can salsa".
5. Después de la cocción, dejar durante 2 minutos.

FILETES DE PESCADO CON SALSA (A2-1)

Filete de pescado con salsa curry

Ingredientes

0,5 kg (1)	1,0 kg (2)	1,5 kg (3)	
250 g	500 g	750 g	Filete de Pescado
			Sal
50 g	100 g	150 g	Banana (en rodajas)
200 g	400 g	600 g	Salsa curry (confeccionado)

Preparación

1. Poner el filete de pescado en una cazuela plana con los extremos delgados hacia el centro.
2. Esparcir banana y la salsa confeccionada sobre el filete de pescado.
3. Cubrir con de plástico para microondas y cocer **COCCIÓN AUTOMÁTICA A2-1** "Filete de Pescado can salsa".
4. Después de la cocción, dejar durante 2 minutos.

GRATÉN (A2-2)

Gratén de espinaca

Ingredientes

0,5 kg (1)	1,0 kg (2)	1,5 kg (3)	
150 g	300 g	450 g	Espinaca (descongelar y escurrir)
15 g	30 g	45 g	Cebolla (bien picadas)
			Sal, Pimienta, Nuez moscada
150 g	300 g	450 g	Patatas (en rodajas)
35 g	75 g	110 g	de Jamón cocido (en dados)
50 g	100 g	150 g	Crème fraîche (Nata)
1	2	3	Huevo
40 g	75 g	115 g	de Queso (rallado)
			Pimentón para espolvorear

Preparación

1. Mezclar conjuntamente las espinacas en hoja con la cebolla y condimentar con sal, pimienta y nuez moscada.
2. Engraser el plato. Poner, alternado, capas de rodajas de patatas, dados de jamón y espinica. La capa superior debería ser de espinica.
3. Mezclar los huevo con la nata, condimentar la mezcla y verter sobre la verdura.
4. Espolvorear con el queso rallado y el pimiento en polvo y cocer **COCCIÓN AUTOMÁTICA A2-2** "Gratén".
5. Después de la cocción, dejar durante 5-10 minutos.

GRATÉN (A2-2)

Gratén de patatas y calabacín

Ingredientes

0,5 kg (1)	1,0 kg (2)	1,5 kg (3)	
200 g	400 g	600 g	Patatas cocido (en rodajas)
115 g	230 g	345 g	Calabacín (en rodajas finas)
75 g	150 g	225 g	Crème fraîche (Nata)
1	2	3	Huevo
1/2	1	2	Diente de ajo (picado)
			Sal y Pimienta
40 g	80 g	120 g	Queso Gouda (rallado)
10 g	20 g	30 g	Pepitas de girasol
			Pimentón para espolvorear

Preparación

1. Engrasar el plato y colocar capas alternas de rodajas de patatas y calabacín en el plato.
2. Mezclar los huevos con nata, condimentar con sal, pimienta, ajo y verter encima las verduras.
3. Esparcirlo el queso Gouda sobre el gratén.
4. Finalmente rociar el gratén con pepitas de girasol y el pimiento en polvo y cocer **COCCIÓN AUTOMÁTICA A2-2** "Gratén".
5. Después de la cocción, dejar durante 5-10 minutos.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Tablas de cocción

ABREVIATURAS EMPLEADAS

CuSop = Cucharada sopera	Ctda. = Cucharadita	kg = Kilogramo	l = Litro	cm = Centímetro
	Tz = Taza	g = Gramo	ml = Mililitro	min. = Minutos

TABLA: CALENTAMIENTO DE BEBIDAS Y ALIMENTOS

Bebida/alimento	Cantidad -g/ml-	Potencia -ajuste-	Tiempo -minutos-	Procedimiento
Café, 1 taza	150	900 W	ca. 1	Sin tapar
Leche, 1 taza	150	900 W	ca. 1	Sin tapar
Agua, 1 taza	150	900 W	ca. 2	Sin tapar, hacer hervi
6 tazas	900	900 W	8-10	Sin tapar, hacer hervir
1 tazón	1000	900 W	9-11	Tapar, hacer hervir
Platos	400	900 W	3-5	Salpicar la salsa con poca agua, tapar, remover en intervalos
Guisados / Sopa	200	900 W	1-1 1/2	Tapar, remover después de calentar
Verduras	200	900 W	2-3	Agregar un poco de agua, dado el caso, tapar, remover después de transcurrida la mitad del tiempo de calentamiento
	500	900 W	3-5	
Carne, 1 tajada*	200	900 W	3-4	Añadir con un poco de salsa, tapar
Filete de pescado*	200	900 W	3-5	Tapar
Tarta, 1 porción	150	450 W	1/2-1	Poner en una rejilla para pasteles
Productos alimenticios para bebés, 1 vaso	190	450 W	1/2-1	Quitar la tapa, remover bien después de calentar, comprobar la temperatura
Derretir margarina o mantequilla*	50	900 W	1/2	Tapar
Derretir chocolate	100	450 W	3-4	Remover en ciertos intervalos

*temperatura de frigorífico

TABLA: DESCONGELACIÓN Y COCCIÓN DE ALIMENTOS

Alimento	Cantidad -g-	Potencia -ajuste-	Tiempo -minutos-	Adición de agua-	Procedimiento	Tiempo de reposo -minutos-
Filete de pescado	300	900 W	9-11	-	tapar	1-2
Comida preparada	400	900 W	8-10	-	tapar, remover después de transcurrida la mitad del tiempo de calentamiento	2
Brécol	300	900 W	6-8	3-5CuSop	tapar, remover después de transcurrida la mitad del tiempo	2
Guisantes	300	900 W	6-8	3-5CuSop	tapar, remover después de transcurrida la mitad del tiempo	2
Verduras mixtas	500	900 W	9-11	3-5CuSop	tapar, remover después de transcurrida la mitad del tiempo	2

TABLA: DESCONGELACIÓN DE ALIMENTOS

Alimento	Cantidad -en g-	Potencia -ajuste-	Tiempo -minutos-	Procedimiento	Tiempo de reposo -minutos-
Asado (p.ej. de cerdo,	1500	90 W	55-60	Colocar en un plato boca abajo,	30-90
vaca, cordero, ternera)	1000	90 W	38-42	vuelque después de la mitad del tiempo de descongelación	30-90
	500	90 W	20-25		30-90
Puchero húngaro	500	270 W	8-9	Separar y remover después de la mitad del tiempo de descongelación	10-15
Salchichas, 8	600	270 W	6-8	Poner una al lado de la otra, darle vuelta después de	5-10
4	300	270 W	3-5	transcurrida la mitad del tiempo de descongelación	5-10
Pata de pollo	200	270 W	3-4	Darle vuelta después de transcurrida la mitad del tiempo de descongelación	10-15
Filete de pescado	400	270 W	5-7	vuelque después de la mitad del tiempo de descongelación	5-10
Panecillos, 2	80	270 W	1-1 1/2	Sólo descongelar parcialmente	-
Pastel, 1 porción	150	270 W	1-3	Poner en una rejilla de pasteles	5
Frutas, como fresas	250	270 W	3-5	Distribuir uniformemente y darles vuelta después de	5
frambuesas, crezas, ciruelas		270 W		transcurrida la mitad del tiempo de descongelación	

Los tiempos indicados en esta tabla representan valores orientativos que pueden variar de acuerdo con la temperatura de congelación, la naturaleza del alimento y su peso.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Tablas de cocción

TABLA: COCCIÓN DE CARNE, PESCADO Y AVES

Pescado, aves y Verdura	Cantidad -g-	Potencia -ajuste-	Tiempo -min-	Procedimiento	Tiempo de reposo - min-
Asados	500	630 W	17-22	condimiento a gusto, poner en un recipiente	10
(p.ej. cerdo,	1000	630 W	34-38	para quiche, darle vuelta transcurrida	10
ternera, cordero)	1500	630 W	53-58	la mitad del tiempo de cocción	10
Roastbeef (medio)	1000	630 W	20-24	Condimentar a gusto, poner en un recipiente para quiche,	10
	1500	630 W	27-31	darle vuelta transcurrida la mitad del tiemp de cocción	10
Filete de pescado	200	900 W	4-6	Condimentar a gusto, poner en un plato, tapar	3
Pollo	1200	630 W	29-32	Condimentar a gusto, poner en un recipiente, darle vuelta	3
				transcurrida la mitad del tiemp de cocción	
Pata de pollo	200	900 W	3-6	Condimentar a gusto, poner en un plato, tapar	3
Brécol	500	900 W	6-8	Cortar en varios trozos, tapar y remover ocasionalmente	4-5CuSop
Guisantes	500	900 W	6-8	Tapar, remover ocasionalmente	4-5CuSop
Cebolla	250	900 W	4-5	Entera, cocer en lámina apta para microondas	-
Colinabo	500	900 W	7-9	Cortar en cuadraditos, tapar y remover ocasionalmente	4-5CuSop
Patatas cocidas (sazonadas)	500	900 W	7-9	Cortar en trozos grandes e iguales, sazonar un poco,	150ml
				tapar y remover ocasionalmente	

Recetas

Todas las recetas contenidas en el presente libro se entienden - si no se indica lo contrario - para 4 porciones.

ADAPTACION DE RECETAS CONVENCIONALES PARA EL MICROONDAS

Si Vd. quiere modificar recetas probadas para adaptarlas al microondas, entonces debe observar lo siguiente:
Reduzca los tiempos de cocción en un tercio hasta la mitad. Oriéntese por las recetas indicadas en el presente libro.
Alimentos con altos contenidos de líquido, como carne, pescado, aves, verduras, frutas, guisados/estofados y sopas, se pueden preparar sin problema alguno en el horno de microondas. En el caso de alimentos con bajo contenido de líquido, como platos ya preparados, se debe mojar la superficie antes de calentar o cocerlos.
La adición de líquido a alimentos crudos a brasear se debe reducir aproximadamente a dos tercios de la cantidad de la receta original. Si es necesario se puede agregar líquido durante la cocción.
La adición de materia grasa se puede reducir notablemente.
Una pequeña cantidad de mantequilla, margarina o aceite es suficiente para darles sabor a los platos. Por lo tanto, el horno de microondas es excelente para preparar alimentos con poco contenido de grasa dentro de un plan dietético.

Sopa de cebada a la grisona

Tiempo total de cocción:27-34 minutos
Utensilios: fuente con tapa (volumen: 3 l)
Ingredientes

2 CuSop	de mantequilla o margarina (20 g)
1	cebolla (50 g), bien picada
1-2	zanahoria(s) (130 g), en rodajas
15 g	de apio, en dados
1	puerro (130 g) cortado en anillos
3	hojas de col blanca (100g), cortadas en tiras
200 g	de huesos de ternera
50 g	de bacon entreverado, en tiras
50 g	de cebada
700 ml	de caldo de carne
	pimienta
4	salchichas de Viena (Frankfurter) (300 g)

1. Poner la mantequilla y la cebolla picada en la fuente, rehogar con la tapa puesta.
   ca. 1-2 min. ⊿ 900 W
2. Poner la verdura en la fuente. Agregar los huesos, las tiras de bacon y la cebada y rellenar con el caldo. Condimentar con la pimienta y cocer con la tapa puesta.
   1. 9-11 min. ⊿ 900 W
   2. 17-21 min. ⊿ 450 W
3. Cortar las salchichas en trocitos y calentarlos durante los últimos 5 minutos en la misma fuente.
4. Terminada la cocción, dejar reposar la sopa unos 5 minutos. Antes de servir la sopa sacar los huesos de la misma.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Recetas

Pollito relleno

2 porciones
Tiempo total de cocción: 36-40 minutos
Utensilios: fuente (volumen 2 l), hilo de cocinar
Ingredientes

1	pollo entero (1000 g)
	sal
	romero desmenuzado
	mejorana desmenuzada
1	panecillo duro (40 g)
	sal
1	manojo de perejil, bien picado (10 g)
	nuez moscada
2 CuSop	de mantequilla o margarina (20 g)
1	yema de huevo
3 CuSop	de mantequilla o margarina (30 g)
1 CuSop	de pimentón
1 Cdta.	de mantequilla o margarina para untar la fuente

1. Lavar y secar cuidadosamente el pollo, condimentarlo en su interior con sal, romero y mejorana.
2. Para el relleno, remojar el panecillo unos 10 minutos en agua fría, estrujarlo después. Mezclarlo con sal, perejil, nuez moscada, mantequilla y la yema de huevo, y rellenar el pollo. Coser la abertura con hilo o bramante de carnicero.
3. Derretir la mantequilla.
   ca. 1 min. ⊿ 900 W
   Mezclar la mantequilla con el pimentón y la sal y untar el pollo.
4. Cocer el pollo en la fuente untada sin taparla. Darle vuelta ocasionalmente transcurrida la mitad del tiempo de cocción
   35-39 min. ⊿ 630 W
   Después de cocinar dejar que el pollo relleno repose durante unos 3 minutos.

Pavo picante con arroz

2 porciones
Tiempo total de cocción: 20-25 minutos
Utensilios: fuente llana y ovalada con tapa (unos 26cm de longitud)
Ingredientes

1	taza de arroz de grano largo, sancochado (120 g)
1	bolsita de hilitos de azafrán
1 Cdta.	de mantequilla o margarina para untar el molde
1	cebolla (50 g), en rodajas
1	pimiento morrón (100 g), en tiras
1	puerro pequeño (100 g), en tiras
300 g	de pechuga de pavo, en dados
	Pimienta, pimentón
2 CuSop	de mantequilla o margarina (20 g)
2	tazas de caldo de carne (300 ml)

1. Mezclar el arroz con los hilitos de azafrán y poner la mezcla en la fuente untada.
   Mezclar las rodajas de cebolla, las tiras de puerro y pimiento y los dados de pechuga de pavo y condimentar. Poner esta mezcla encima del arroz. Encima de todo esto se distribuyen los copos de mantequilla.
2. Verter el caldo de carne sobre todo, tapar y cocer.
   1. 4-6 min. ⊿ 900 W
   2. 16-19 min. ⊿ 270 W
   Terminada la cocción, dejar reposar el pavo picante durante 5 minutos.

Sugerencia: En lugar de pechuga de pavo se puede utilizar pechuga de pollo.

Lonchas de ternera a la zurich

Tiempo total de cocción: 9-14 minutos
Utensilios: Fuente con tapa (volumen 2 l)
Ingredientes

600 g	de filete de ternera
1 CuSop	de mantequilla o margarina
1	cebolla (50 g), bien picada
100 ml	de vino blanco
	espesante para salsas
	para aprox. 1/2 l de salsa
300 ml	de nata
1 CuSop	de perejil, picado

1. Cortar el filete en tiras del grueso de un dedo.
2. Untar uniformemente la fuente con la mantequilla. Poner la cebolla y la carne en la fuente, taparla y cocer. Remover una vez durante la cocción.
   6-9 min. ⊿ 900 W
3. Agregar el vino blanco, el espesante para salsas y la nata, remover y seguir cociendo el plato con la tapa puesta. Remover ocasionalmente.
   3-5 min. ⊿ 900 W
4. Pruebe la comida, remueva de nuevo la mezcla y déjela reposar unos 5 minutos. Servir decorada con perejil.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Recetas

Jamón relleno

Tiempo total de cocción:16-20 minutos
Utensilios: fuente con tapa (volumen 2 l)
fuente llana ovalada con tapa (longitud: unos 32 cm)
Ingredientes

150 g	de espinaca, sin tallos
150 g	de requesón, 20 % de mat. grasa
50 g	de queso suizo rallado
	pimienta, pimentón
8	lonjas de jamón cocido (400 g)
125 ml	de agua
125 ml	de nata
2 CuSop	de harina (20 g)
2 CuSop	mantequilla o margarina (20 g)
1 Cdta.	de mantequilla o margarina para untar el molde

Sugerencia: También puede emplear la salsa bechamel disponible en el mercado.

1. Cortar la espinaca finamente y mezclarla con el requesón y el queso suizo, condimentar a gusto.
2. Colocar en cada lonja de jamón cocido una cucharada sopera de relleno y enrollar. Fijar los rollitos con pinchos de madera.
3. Preparar una salsa bechamel. Para ello poner el líquido en la fuente, tapar y calentar.
   3-4 min. ⊿ 900 W
   Amasar la mantequilla con la harina, poner en el líquido y remover con el batidor de mano hasta obtener una mezcla homogénea. Tapar, darle un hervor y dejar espesar.
   1-2 min. ⊿ 900 W
   Revolver y condimentar.
4. Verter la salsa en el molde untado, colocar los rollitos, tapar y cocer.
   12-14 min. ⊿ 630 W
   Dejar reposar los rollitos de jamón durante 5 minutos, una vez terminada la cocción.

Filetes de lenguado

2 porciones
Tiempo total de cocción: 11-13 minutos
Utensilios: fuente llana y ovalada con tapa (longitud: unos 26 cm)
Ingredientes

400 g	de filetes de lenguado
1	limón entero
2	tomates (150 g)
1 Cdta.	de mantequilla o margarina para untar el molde
1 CuSop	de aceite vegetal
1 CuSop	de perejil, picado
	sal y pimienta
4 CuSop	de vino blanco (30 ml)
2 CuSop	de mantequilla o margarina (20 g)

1. Lavar y secar cuidadosamente los filetes de enguado. Quitar las espinas.
2. Cortar el limón y los tomates en rodajas finas.
3. Untar la fuente con la mantequilla, poner los filetes de lenguado y mojar ligeramente con el aceite vegetal.
4. Esparcir el perejil sobre el pescado, cubrir con las rodajas finas de tomate y condimentar. Las rodajas de limón se colocan encima de las de tomate y se mojan con el vino blanco.
5. Colocar copos de mantequilla sobre las rodajas del limón, tapar y cocer.
   11-13 min. ⊿ 630 W
   Terminada la cocción, los filetes de lenguado deben reposar unos 2 minutos.

Sugerencia: Para preparar este plato, también se puede usar eglefino, hipogloso, múgol, platija o bacalao.

Tagliatelle a la nata y albahaca

2 porciones
Tiempo total de cocción: 16-22 minutos
Utensilios: fuente con tapa (volumen 2 l)
fuente redonda para soufflé (unos 20 cm de diámetro)
Ingredientes

1 l	de agua
1 Cdta.	de sal
200 g	de tagliatelle (tallarines)
1	diente de ajo
15 - 20	hojas de albahaca
200 g	de nata (Cräme fraåche)
30 g	de queso parmesano rallado
	sal y pimienta

1. Poner agua salada en la fuente, tapar y hervir.
   9-11 min. ⊿ 900 W
2. Agregar los tallarines, volver a iniciar la cocción y dejar cocer lentamente.
   1. 1-2 min. ⊿ 900 W
   2. 6-9 min. ⊿ 270 W
3. En el interín untar el molde para soufflé con el diente de ajo y picar las hojas de albahaca. Guardar un poco de la albahaca para la guarnición posterior.
4. Escurrir bien los tallarines y mezclarlos con la nata y la albahaca distribuida por encima.
5. Agregar el queso parmesano, sal y pimienta, poner en el molde para soufflé y remover. Adornar el plato con guarnición de albahaca y servirlo en caliente.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Recetas

Risotto a la ticino

Tessiner Risotto
Tiempo total de cocción: 20-25 minutos
Utensilios: fuente con tapa (volumen 2 l)
Ingredientes

50 g	de bacon entreverado
2 CuSop	de mantequilla o margarina (20 g)
1	cebolla (50), bien picada
200 g	de arroz de grano redondo (Arboris)
400 ml	de caldo de carne
70 g	de queso "Sbrinz", rallado (se puede sustituir por queso suizo rallado)
1	pizca de azafrán
	sal y pimienta

1. Cortar el bacon en dados. Untar el fondo de la fuente con la mantequilla, poner el bacon y la cebolla, tapar y rehogar ligeramente.
   2-3 min. ⊿ 900 W
2. Agregar el arroz y el caldo de carne, iniciar la cocción y dejar hervir lentamente.
   1. 3-5 min. ⊿ 900 W
   2. 15-17 min. ⊿ 270 W
   Terminada la cocción, dejar reposar el arroz de 3-5 minutos.
3. Mezclar con el queso y el azafrán y condimentar.

Sugerencia: Como aditamentos se pueden recomendar rebuzuelos o champiñones y una ensalada mixta.

Lasaña al horno

Tiempo total de cocción: 18-25 minutos
Utensilios: fuente con tapa (volumen 2 l)
fuente cuadrada llana con tapa (unos 20 x 20 x 6 cm)
Ingredientes

300 g	de tomates de lata
50 g	de jamón crudo, en dados finos
1	cebolla (50 g), bien picada
1	diente de ajo, machacado
250 g	de carne picada de vaca
2 CuSop	de pulpa de tomate (30 g)
	sal & pimienta, orégano, tomillo, albahaca
150 ml	de nata (Cräme fraåche)
100 ml	de leche
50 g	de queso parmesano rallado
1 Cdta.	de hierbas mixtas picadas
1 Cdta.	de aceite de oliva
	nuez moscada
1 Cdta.	de aceite vegetal para untar la fuente
125 g	de láminas de lasaña verde
1 CuSop	de queso parmesano rallado
1 CuSop	de mantequilla o margarina

1. Cortar los tomates en rodajas y mezclarlos con el jamón, cebolla, ajo, carne picada y la pulpa de tomate, condimentar, tapar y rehogar.
   5-8 min. ⊿ 900 W
2. Mezclar la nata y la leche con el queso parmesano, las hierbas y el aceite; condimentar esta mezcla.
3. Untar la fuente cuadrada y poner un tercio de la pasta en su fondo. Poner la mitad de la carne picada sobre la pasta y mojar con un poco de la salsa. Encima de la carne se coloca otra capa de pasta, seguida de mezcla de carne y de salsa, poniendo el resto de la pasta por encima como capa final.
   Cubrirlo todo con mucha salsa y el queso parmesano. Se adorna con copos de mantequilla; tapar y cocer.
   13-17 min. ⊿ 630 W
   Terminada la cocción dejar reposar la lasaña de 5-10 minutos.

Pudín de sémola con salsa de frambuesas

Tiempo total de cocción: unos 15-19 minutos
Utensilios: fuente con tapa (volumen 2 l)
Ingredientes

500 ml	de leche
40 g	de azúcar
15 g	de almendras picadas
50 g	de sémola
1	yema de huevo
1 CuSop	de agua
1	clara de huevo
250 g	de frambuesas
50 ml	de agua
40 g	de azúcar

1. Poner la leche, azúcar y almendras en la fuente, tapar y calentar.
   3-5 min. ⊿ 900 W
2. Añadir la sémola, remover, tapar y cocer.
   10-12 min. ⊿ 270 W
3. En una taza batir la yema de huevo con una cucharada sopera de agua y agregarla a la mezcla caliente revolviendo. Batir la clara de huevo hasta montarla y añadirla a la mezcla. Poner el budín de sémola en moldecitos.
4. Para la salsa: Lavar y secar cuidadosamente las frambuesas y ponerlas, junto con agua y azúcar, en una fuente; tapar y calentar.
   2-3 min. ⊿ 900 W
5. Preparar un puré con las frambuesas que, con el budín de sémola, se puede servir tanto frío o caliente.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Recetas

Tarta de chocolate

12 porciones
Tiempo total de cocción: 8-10 minutos
Utensilios: molde de bizcocho de Saboya (unos 21 cm de diámetro, 10 cm de altura)
2 fuentes con tapa (volumen 1l)
Ingredientes

175 g	de mantequilla o margarina
175 g	de azúcar
3	huevos
175 g	de harina
1 Cdta.	de levadura en polvo
2 CuSop	de cacao (20 g)
50 ml	de leche

1. Batir la mantequilla hasta que esté cremosa; a continuación agregar removiendo lentamente el azúcar. Añadir un huevo después del otro y remover bien. Agregar la mezcla consistente en harina, levadura en polvo y cacao. Echar la leche y remover todo bien.
2. Untar el molde, llenarlo con la masa y cocer.
   8-10 min. ⊿ 630 W
   Pruebe con un mondadientes si la masa está cocida.
3. Dejar reposar la tarta en el molde unos 10 minutos, después desmoldear.

Peras al chocolate

Tiempo total de cocción: 8-13 minutos
Utensilios: fuente con tapa (volumen 2 l)
fuente con tapa (volumen 1 l)
Ingredientes

4	peras (600 g)
60 g	de azúcar
1	bolsita de azúcar de vainilla (10 g)
1 CuSop	de licor de peras (de 270 W en volumen)
150 ml	de agua
130 g	de chocolate amargo
100 g	de nata (Cräme fraåche)

Sugerencia: Se puede acompañar con helado de vainilla.

1. Pelar las peras enteras.
2. Poner el azúcar, el azúcar de vainilla, el licor y el agua en la fuente (más grande), mezclar removiendo, tapar y calentar.
   1-2 min. ⊿ 900 W
3. Colocar las peras en este líquido, tapar y cocer.
   5-8 min. ⊿ 900 W
   Sacar las peras del líquido y dejarlas enfriar en un lugar frío.
4. Echar 50 ml de este líquido de las peras en la fuente menor. Agregar el chocolate cortado en trozos pequeños y la nata. Tapar y calentar.
   2-3 min. ⊿ 900 W
5. Remover bien la salsa y verterla sobre las peras, servir.

Tarta de queso

12 porciones
Tiempo total de cocción: 21-27 minutos
Utensilios: molde redondo (unos 26 cm de diámetro)
Ingredientes

300 g	de harina
1 CuSop	de cacao
3 Cdtas	de levadura en polvo
150 g	de azúcar
1	huevo
150 g	de mantequilla o margarina
1 Cdta	de mantequilla o margarina para untar el molde
100 g	de mantequilla o margarina
100 g	de azúcar
1	bolsita de azúcar de vainilla (10 g)
3	huevos
400 g	de requesón, 20 % de mat. grasa
1	bolsita de polvo para flan, sabor de vainilla (40 g)

1. Mezclar la harina con el cacao y la levadura en polvo, agregar el azúcar, el huevo y la mantequilla; amasar todo bien usando los accesorios amasadores de la batidora de mano.
2. Untar el molde y llenarlo con aprox. 2/3 de la masa que se aplica bien sobre el fondo. Subir un borde de 2 cm de altura y prehornear dicha masa.
   6-8 min. ⊿ 630 W
3. Para el relleno: Batir la mantequilla con el batidor de mano, agregar el azúcar y gradualmente añadir los huevos. Al final mezclar removiendo el requesón y el polvo para flan.
4. Distribuir el requesón preparado sobre la base prehorneada seguido del resto de la masa y hornear.
   15-19 min. ⊿ 630 W

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Cuidado y limpieza

PRECAUCIÓN: NO UTILICE PRODUCTOS COMERCIALES PARA LA LIMPIEZA DE HORNOS, APARATOS DE LIMPIEZA A VAPOR, PRODUCTOS ABRASIVOS, PRODUCTOS FUERTES, NINGÚN PRODUCTO QUE CONTENGA HIDRÓXIDO DE SODIO NI ESTROPAJOS PARA LIMPIAR NINGUNA PARTE DEL HORNO.

LIMPIE EL HORNO EN LOS INTERVALOS REGULARES Y QUITE CUALQUIER DEPÓSITO DEL ALIMENTO. Si el horno no se mantiene limpio podría deteriorarse su superficie, lo que podría perjudicar a la vida útil del aparato así como provocar una situación peligrosa.

Exterior del horno
El exterior de su horno puede limpiarse fácilmente con jabón suave y agua. No se olvide de eliminar el jabón con un paño y de secar el exterior del horno con una toalla suave.

Panel de mandos
Abra la puerta antes de limpiar para que se desactive el panel de mandos. Hay que tener cuidado al limpiar el panel de mandos. Utilizando un paño humedecido solamente en agua, y páselo suavemente por el panel hasta que éste quede limpio. No emplee ningún producto de limpieza químico o abrasivo.

Interior del horno
1. Para limpiar el horno, quite las partes de comida derramada y las salpicaduras con un paño humedecido o con una esponja,
   después de usarlo y mientras está todavía caliente.
   Para limpiar las salpicaduras o manchas más grandes, utilice jabón suave y quítelas frotando varias veces con un paño humedecido hasta que desaparezcan por completo.
2. Tenga cuidado de que el jabón o el agua no se introduzca por los pequeños orificios de las paredes porque el horno podría sufrir daños.
3. No utilice productos pulverizadores de limpieza en el interior del horno.

Plato giratorio y soporte del rodillo
Retire primero el plato giratorio y el soporte del rodillo del horno. Lave después tanto el plato giratorio como el soporte del rodillo en agua jabonosa y séquelos con un paño seco. Tanto el plato giratorio como el soporte del rodillo pueden lavarse también en un lavaplatos.

Puerta
Limpie frecuentemente la puerta, los sellos de la puerta, zanas adyacentes y los dos lados de la ventana con un paño húmedo para limpiar los alimentos derramados o las salpicaduras.

NOTA: No deben utilizarse aparatos de limpieza a vapor.

¿Qué hacer si...

... el aparato microondas no funciona correctamente?
Cerciórese de que
- funcionen los fusibles de la caja de fusibles,
- no haya habido algún corte de energía.
- Si se siguen fundiendo los fusibles, póngase en contacto con un electricista cualificado.

... el modo microondas no funciona?
Cerciórese de que
- la puerta esté bien cerrada,
- el cierre hermético de la puerta y sus superficies estén limpios,
- se haya pulsado el botón START/QUICK (Inicio)

... el plato giratorio no gira?
Cerciórese de que
- el soporte del plato giratorio esté correctamente enganchado al mecanismo impulsor,
- el recipiente colocado en el interior no sobresalga del plato giratorio,
- los alimentos no sobresalgan del borde del plato giratorio impidiendo que gire.
- no haya ningún objeto en el hueco bajo el plato giratorio.

... el microondas no se apaga?
- Aísle el aparato de la caja de fusibles.
- Póngase en contacto con un agente autorizado de servicio de AEG-Electrolux.

... la iluminación interior no funciona?
- Llame a un agente autorizado de servicio de AEG-Electrolux La bombilla interior solo puede ser sustituida por un agente autorizado de servicio de AEG-Electrolux.

.... los alimentos tardan más de lo normal en calentarse por completo y cocinarse?
- Aumente el tiempo de cocción (a cantidad doble, casi el doble de tiempo) o
- si los alimentos están más fríos que de costumbre, gírelos o deles la vuelta de vez en cuando o
- aumente el nivel de potencia.9

NOTA: Si cocina los alimentos durante más tiempo del normal a solo 900 W, la potencia del horno disminuirá automáticamente para evitar un sobrecalentamiento. (El nivel de potencia de microondas se reducirá a 630 W). Tras una pausa de 75 segundos, puede volver a seleccionarse el nivel alto de potencia (900 W).

Modo de cocción	Tiempo normal	Potencia reducida
900 W de microondas	40 minutos	630 W de microondas

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Certificado de garantía,

Estimado Usuario :
Queremos felicitarle por su compra y agradecerle la confianza depositada en nuestra Compañía.

Su electrodoméstico dispone de una garantía de **24 meses para piezas, mano de obra y desplazamiento**.

Para poder beneficiarse de este garantía **NO OLVIDE REGISTRAR SU ELECTRODOMÉSTICO**:
a) Cumplimente el Certificado de Compra adjunto y envíelo dentro de los 0 días siguientes a la fecha de la compra o
b) Regístrese por teléfono, llamando al
☎ 902 11 76 93 Registro y Ampliación de Garantía

En caso de avería, póngase en contacto con el servicio Técnico Oficial
☎ 902 11 63 88 SERVICIO TÉCNICO OFICIAL

... Contrate el Plan de Ampliación de Garantia
El Plan de Ampliación de Garantía prolonga hasta 5 años la protección y ventajas que le ofrece el Grupo Electrolux nos seusen su producto. **VD. NO TENDRÁ QUE PAGAR LA FACTURA** en caso de avería, ni preocuparse por reclamaciones. Domestic & General protegerá sus intereses.

¿Qué beneficios le ofrece?

Tranquilidad garantizada y seguridad total durante el período de cobertura.
Cobertura completa: mano de obra, piezas, componentes y desplazamiento.
Sin límite en el número de reparaciones.
Atención especializada por Técnicos Oficiales del Grupo Electrolux.
Posibilidad de renovación una vez terminado el período de cobertura.

Cuánto cuesta el Plan de Ampliación de Garantía?
Este plan le protegerá durante **3 años adicionales**, a la garantía del fabricante por sólo:

79 €	Si su electrodoméstico es una **LAVADORA, LAVAVAJILLAS, LAVADORA-SECADORA.**
49 €	Si su electrodoméstico es una **SECADORA, FRIGORÍFICO, MICROONDAS, ASPIRADORA, CAMPANA, COCINA, HORNO, COMBI, CONGELADOR, ENCIMERA.**

Tarifas válidas hasta el 31 Diciembre de 2005. Posteriormente, Ud. deberá validar nuevas tarifas poniéndose en contacto con el teléfono 902 11 76 93.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

ENVIAR ► DATOS PERSONALES (Por favor, rellene estos datos en letra de imprenta)

Certificado de Compra

NÚMERO DE PRODUCTO
MODELO
NÚMERO DE SERIE
TIPO DE APARATO
FECHA DE COMPRA
PRECIO DE COMPRA

Nombre y Apellidos:

Dirección:

Código Postal: Población:

Provincia: Teléfono: Móvil:

El presente Certificado de Garantía se compone de dos partes, separadas por la línea punteada. Tras haberlo cumplimentado, el usuario deberá ENVIAR Esta parte al Centro de Recepción de Garantías para su registro DENTRO DE LOS 30 DÍAS SIGUIENTES A LA FECHA DE COMPRA. Si lo prefiere, también puede registrar por teléfono llamando al 902 11 76 93.

El Garantizado queda enterado que los datos que se recogen son necesarios para registrar su Garantía. La confidencialidad de esta información está protegida por la Ley. En caso de no estar de acuerdo en que estos datos sean cedidos a otras empresas para el envió de ofertas promocionales u otras, deberá señalarlo marcando con una cruz el espacio reservado para ello. ☐

Solicitud del Plan de Ampliación de Garantía

Sí, deseo contratar el Plan de Ampliación:

Rellene esta solicitud y envíela a la dirección siguiente (sin sello): Respuesta Comercial - F.D. Autorización n°14.773 - B.O. de Correos N°31 de 27/03/96
Electrolux Service - Recepción de Garantías - Apartado n°4 FD - 28800 Alcalá de Henares - Madrid ESPAÑA, o bien

Llampe directamente a nuestra Línea de Atención al Cliente al teléfono **902 11 76 93**.

Tipo de Aparato:

Formas de pago:

Cheque: Deberá enviar, junto con esta solicitud, un cheque nominativo a favor de Domestic & General al Apartado de Correos 36.355, 28080 Madrid

Tarjeta de Crédito Visa Mastercard Nº Tarjeta: Caducidad:

Domiciliación Bancaria: Banco/ Caja: Titular:

N° de cuenta:

Entidad Oficina D.C. Número de Cuenta

Fecha: .....

DECLARACIÓN: Por la presente, solicito de DOMESTIC & GENERAL un Plan de Seguros, de acuerdo con los términos y condiciones de la Póliza. Declaro que el aparato está en buenas condiciones de funcionamiento y es utilizado únicamente para uso doméstico.

Firma: .....

Conservar durante toda la vigencia de la garantía la factura de compra

Condiciones de Garantía:

ELECTROLUX HOME PRODUCTS ESPAÑA, S.A. garantiza al usuario del aparato cuyos datos de identificación figuran en el presente documento, durante el plazo de dos (2) años desde la fecha de su entrega, la reparación totalmente gratuita de las averías que experimente el aparato, incluyendo la presente garantía tanto el coste de las piezas de recambio como el de la mano de obra y, en su caso, el del desplazamiento del personal técnico del Servicio Oficial de la Marca al domicilio del usuario.

En el supuesto de que el producto, por su tamaño y movilidad, fuera susceptible de ser trasportado por el usuario al Taller Oficial de la Marca, éste quedará liberado de la obligación de trasladar su personal técnico al domicilio del usuario.

Para hacer uso del derecho de garantía aquí reconocido, será requisito necesario que el aparato se destine al uso privado. También será necesario presentar al personal técnico de la marca, antes de su intervención, la factura o ticket de compra del aparato o el albarán de entrega correspondiente si éste fuera posterior, en unión del presente documento. La garantía quedará sin efecto en los casos de averías producidas como consecuencia de:

- Fuerza mayor (fenómenos atmosféricos, geológicos, etc.).
- Instalación y/o conexión incorrectas o no reglamentarias (voltaje, presión de gas o agua, conexión eléctrica o hidráulica no adecuadas, nivelación inadecuada del aparato).
- Intervención de personal técnico no autorizado o no perteneciente al Servicio Oficial de la marca.
- Manipulación de los datos que figuren en factura, ticket de compra o albarán de entrega del aparato o en este documento.
- Uso no acorde con las instrucciones del fabricante.

Esta garantía no cubre las aperaciones de mantenimiento periódico del producto (limpieza de filtros, condensadores, etc.).

Se informa al usuario que, además de la garantía reconocida en este documento, tiene la protección que le concede la Ley respecto a la necesidad de que el bien adquirido sea conforme con el contrato de compraventa, pudiendo reclamar al vendedor, en caso de disconformidad, por las faltas que se pongan de manifiesto en el plazo de dos (2) años desde la entrega. En ese supuesto, tendrá derecho a solicitar la reparación gratuita del bien o a la sustitución de éste, salvo que una de esas opciones resulte imposible o desproporcionada.
ELECTROLUX HOME PRODUCTS ESPAÑA, S.A. Sociedad Unipersonal
Méndez Alvaro, 20 - 28045 MADRID - CIF A08145872

Condiciones del Plan de Ampliación de Garantía:

El Plan de Ampliación de Garantía es válido para electrodomésticos nuevos y es aplicable dentro de los 30 días siguientes a la fecha de compra.

La cobertura no es transferible a terceras partes sin el consentimiento por escrito del Asegurador.

El plan cubre electrodomésticos destinados a uso doméstico solamente.

Un ejemplar del Certificado dando detalles completos de las exclusiones y condiciones puede ser obtenido bajo petición. El usuario deberá mantener copias de cualquier correspondencia relativa a esta propuesta. Una copia de la propuesta está disponible hasta tres meses después de su implementación. La contratación de un Plan de Ampliación de Garantía no limita su protección bajo la garantía del fabricante, ni afecta sus derechos.

El Plan de Ampliación de Garantía está asegurado por Domestic & General Insurance. Sucursal en España, C/Orense, 16 2° E 28020 Madrid.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Especificaciones

Voltaje de red de c.a.		: 230 V, 50 Hz, single phase
Interruptor automático/fusible de red de distribución		: Minimum 10 A
Potencia de c.a. necesaria		: 1.3 kW
Potencia de salida		: 900 W (IEC 60705)
Frecuencia de microondas		: 2450 MHz * (Grupo 2 / Clase B)
Dimensiones del exterior	MC2660E	: 592 mm (Ancho) x 460 mm (Altura) x 437 mm (Profundidad)
	MC2661E	: 592 mm (Ancho) x 388 mm (Altura) x 437 mm (Profundidad)
Dimensiones de la cavidad		: 342 mm (Ancho) x 207 mm (Altura) x 368 mm (Profundidad) **
Capacidad del horno		: 26 litros **
Plato giratorio		: ø 325 mm, vidrio
Peso		: 20 kg aproximadamente
Luz del horno		: 25 W/240 - 250 V

* Este Producto cumple el requisito de la norma europea EN55011.
De acuerdo con dicha norma, este producto está clasificado como equipamiento del grupo 2, clase B.
El grupo 2 significa que el equipamiento genera intencionadamente energía por radiofrecuencia en forma de radiación electromagnética para el tratamiento por calentamiento de alimentos.
La clase B significa que el equipamiento resulta adecuado para su uso en establecimientos domésticos.

** La capacidad interna calculada mejorando el largo, la profundidad y la altura máxima.
La capacidad efectiva de los recipientes para los alimentos es menor.

CE Este horno cumple con las exigencias de las directivas 89/336/EEC y 73/23/EEC según la modificación 93/68/EEC.

LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS PUEDEN CAMBIAR SIN PREVIO AVISO AL IR INTRODUCIÉNDOSE MEJORAS EN EL APARATO.

Información importante

Desechar los materiales de embalaje y los aparatos viejos de un modo responsable con el medio ambiente

Material de embalaje

Los hornos microondas AEG-Electrolux vienen eficazmente embalados para protegerlos durante el transporte. Solo se utiliza el embalaje imprescindible.
Los materiales de embalaje (p. ej. papel metalizado o espuma de estireno) pueden suponer un riesgo para los niños
Peligro de asfixia. Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños.en.

Todos los materiales de embalaje que se utilizan respetan el medio ambiente y pueden reciclarse. El cartón se fabrica con papel reciclado y las piezas de madera están sin tratar. Los elementos de plástico están señalados del modo siguiente:
«PE» polietileno, p.ej. cinta de embalaje
«PS» poliestireno, p.ej. embalaje (sin CFC)
«PP» polipropileno, p.ej. correas de embalaje
Al utilizar y reutilizar el embalaje, se ahorra materia prima y se reduce el volumen de desechos.
Debe llevar el embalaje al centro de reciclaje más cercano.
Póngase en contacto con su ayuntamiento para obtener información

Desechar aparatos viejos

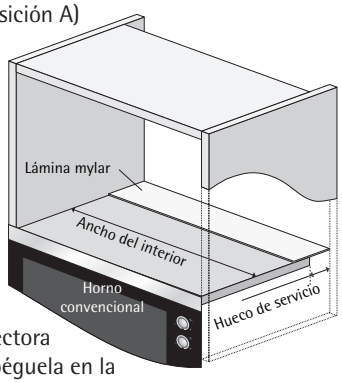
Antes de desechar aparatos viejos, debe cerciorarse de que quedan seguros quitando el enchufe, cortando y tirando el cable de alimentación.
A continuación, debe llevarse al centro de reciclaje más cercano. Consulte a su ayuntamiento o a su Oficina del Medio Ambiente para comprobar si en su localidad hay un servicio para reciclar el aparato.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Instalación

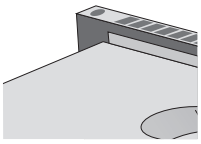
INSTALACIÓN DEL APARATO

1. Retire todo el embalaje y compruebe con cuidado que no haya ningún signo de daños producidos.
2. Si desea instalar el horno microondas sobre un horno convencional (posición A) utilice la lámina mylar que se proporciona.
   a. Corte la lámina mylar a la medida del ancho interno del aparato.
   b. Retire la cubierta protectora de la cinta y péguela en la parte trasera del estante de modo que cubra el hueco de servicio. (Consulte el diagrama).



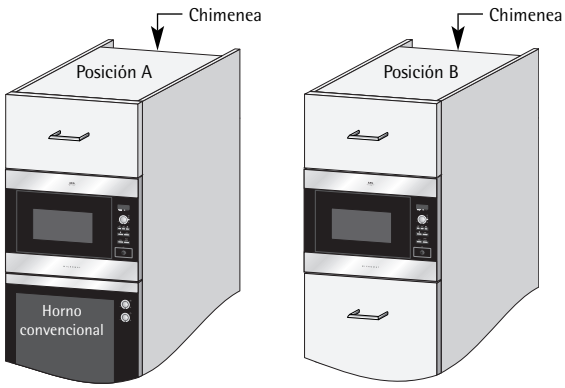
3. Instale el aparato en el armario de la cocina, lentamente y sin ejercer presión, hasta que el marco frontal del horno quede encajado en la apertura frontal del armario.
4. Cerciórese de que el aparato esté estable y no se incline. Cerciórese de que haya un hueco de 5 mm entre la puerta del armario superior y la parte de arriba del marco (consulte el diagrama).

5. Fije el horno en su posición con los tornillos que se suministran. Los puntos de sujeción se encuentran en las esquinas superiores e inferiores del horno (consulte el diagrama, elemento 9, en la página 160).



6. Es importante asegurarse de que este producto se instala siguiendo las instrucciones de este manual de funcionamiento y las instrucciones de instalación facilitadas por el fabricante del horno convencional o el quemador.

Si desea instalar el horno en las posiciones A o B:



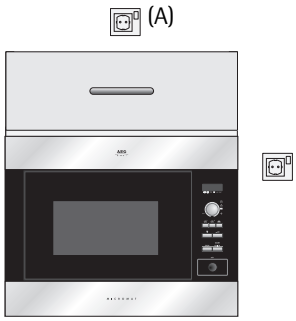
Posición	Tamaño del habitáculo W D H	Chimenea (mínimo)	Espacio entre el armario y el techo
A	560 x 550 x 450 560 x 550 x 380	50 50	50 50
B	560 x 500 x 450 560 x 500 x 380	40 40	50 50

Medidas expresadas en (mm)

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

Instalación

CONEXIÓN DEL APARATO A LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA



- **La salida eléctrica debería ser fácilmente accesible de forma que la unidad pueda desenchufarse fácilmente en caso de emergencia.**
- **La toma no debería estar situada detrás del armario.**
- La mejor posición es encima del armario, véase (A).
  Cuando el cable eléctrico no esté conectado en posición (A), debería extraerse del clip de soporte (véase el diagrama, punto 13, en la página 160) y hacerse pasar por debajo del horno.
- Conecte el aparato a una corriente alterna de 230 V / 50 Hz. de fase única mediante una toma de tierra correctamente instalada.
  La toma debe estar provista de un fusible de 10 A.
- **El cable de suministro de energía sólo puede ser reemplazado por un electricista.**
- Antes de la instalación, ate un trozo de cuerda en el cable de suministro de energía para facilitar la conexión en el punto (A) cuando se esté instalando el aparato.
- Al insertar el aparato en un armario de lados altos, NO aplaste el cable de suministro de energía.
- No sumerja el cable de suministro de energía en agua ni en ningún otro líquido.

CONEXIÓN ELÉCTRICA

ADVERTENCIA:
DEBE CONECTARSE ESTE APARATO A TIERRA
El fabricante rechaza responsabilidad alguna en caso de incumplimiento de esta medida de seguridad.

Si el enchufe instalado en su aparato no es adecuado para la toma de corriente de que dispone, debe llamar a su agente local autorizado de servicio de AEG-Electrolux.

GB This apparatus complies with the requirements of Council Directives 89/336/EEC and 73/23/EEC as amended by Council Directive 93/68/EEC.

GR Η συσκευή αυτή πληροί τις πρόνοιες των Οδηγιών 89/336/ΕΟΚ και 73/23/ΕΟΚ του Συμβουλίου όπως έχουν τροποποιηθεί από την Οδηγια 93/68/ΕΟΚ του Συμβουλίου.

TR Bu cihaz Konsey Direktifi 93/68/EEC tarafindan düzeltilen 89/336/EEC ve 73/23/EEC Konsey Direktiflerinin gerekliliklerine uygundur.

CZ Tento přístroj je v souladu s požadavky směrnic rady 89/336/EEC a 73/23/EEC, tak jak byly upraveny směrnicí rady rady 93/68/EEC.

EE See seade on vastavuses Nõukogu Direktiivis nr 89/336/EEC ja 73/23/EEC esitatud nõuetega, vastavalt Nõukogu Direktiivis nr 93/68/EEC esitatud parandustele.

HU Ez a készülék megfelel a Tanács által kiadott, 89/336/EGK és 73/23/EGK Irányelveknek és az utóbbit módosító 93/68/EGK Irányelvnek.

LV Ši ierice atbilst tehniskam prasibam pec 89/336/EEC un 73/23/EEC direktivam papildinats ar direktivu 93/68/EEC.

LT Šis prietaisas atitinka ES Tarybos direktyvu 89/336/EEC ir 73/23/EEC patikslintos direktyvos 93/68/EEC reikalavimus.

PL To urządzenie spełnia wymagania dyrektyw 89/336/EEC i 73/23/EEC wraz z poprawkami dyrektywy 93/68/EEC.

SK Tento prístroj je v súlade s požiadavkami smerníc rady 89/336/EEC a 73/23/EEC tak ako boli upravené smernicou rady 93/68/EEC.

SI Ta aparat je v skladu z zahtevami Direktiv Sveta 89/336/EEC in 73/23/EEC kot je navedeno v dopolnilu k Direktivi Sveta 93/68/EEC.

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals

From the Electrolux Group. The World's No.1 choice.

The Electrolux group is the world's largest producer of powered appliances for the kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 million Electrolux Group products (such as refrigerators, cookers, washing machines, vacuum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year to a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.

AEG-Electrolux Hausgeräte GmbH
Postfach 1036
D-90327 Nürnberg

http://www.aeg.hausgeraete.de

© Electrolux plc 2005

TINS-A352URR3

Printed on recycled paper-
AEG-Electrolux - putting words into action

Printed on paper manufactured with
environmentally sound processes.
He who thinks ecologically acts accordingly ...

Downloaded From Microwave-Manual.com Manuals